Sachregister = Index alphabétique = Subject index

Objekttyp: **Index**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **95 (2004)**

Heft 6

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Sachregister* – Index alphabétique – Subject index

Seite – Page

Accumulation 447
Acrylamide 110, 127
Acrylamide in potato products 477
Aflatoxins 52
Alkaline phosphatase 489
Analytical chemistry 199
Animal contamination 99
Aperçu des marchandises soumises à un contrôle et examinées par les laboratoires officiels en 2003 404
Appropriate level of protection 13, 21
Attributes plans 32
Auszüge aus den Jahresberichten 2003 der Kantonalen Laboratorien: Gebrauchsgegenstände und Kosmetika 387
Auszüge aus den Jahresberichten 2003 der Kantonalen Laboratorien: Lebensmittel 286
Authenticity 489, 503, 561, 597, 618, 632
Bifidobacteria 514
Browning of potato chips 477
Cadmium 447
Caffeine 240
Calcium 489
Calibration on reducing sugar 477
Camphechlor 162
Cell wall polysaccharides 597
Cheese 489
Chloramphenicol 223
Chlorohydrins 261
Chlorpropham residues in potatoes 421
Citric acid 110
Citrus juices 632
Codex Alimentarius 545
Composition 68
Conventional farming 251
Corticosteroids 466
Cosmetics 147, 466
Cultivation technique 641

Cytochrome b 99
Decision limit 223
Deoxynivalenol 251
Detection capability 223
Diepoxy-pentane 261
Dietary intake 162
Differentiation 573
Discriminant analysis 632
Electronic nose 85
Emmental cheese 503
Enantioselective capillary GC 618
Environment 45
Epoxidized soya bean oil 261
Epoxy-octane 261
EU-Regulation 541, 545, 553, 561
Exécution de la législation sur les denrées alimentaires en Suisse 283
Extraits des rapports 2003 des laboratoires officiels: Denrées alimentaires 286
Extraits des rapports 2003 des laboratoires officiels: Objets usuels et Cosmétiques 387
Fermented milk 514
Flavours 618
Fontal 489
Fontina 489
Food 45
Food analysis 437
Food regulation 545
Food safety objectives 13, 21, 28, 32, 52, 59, 545
Formation 514
French fries 110, 127
Fruit 597
Frying test 477
GC-MS 681
Geographic origin 503
GMP 127
Goat milk 68
HACCP 59
Headspace GC-MS 532
INDEx 85
Isoelectric focusing 573
Isotopic ratio mass spectrometry 585, 618, 641
ISSR-PCR 573
Lactobacillus 514

Seite – Page
Lactococcus 514
LC-ESI-MS/MS 437
LC/MS 147, 466
LC-MS-MS 135
Leuconostoc 514
Lids for glass jars 261
Limits 52
Listeria monocytogenes 45, 59
Lysozyme 489
Mass spectrometry 85
Measurement uncertainty 199, 223, 240
Meat 135
Microbiological criteria 28, 32, 59
Microbiological food safety management 6
Microbiological risk analysis 6
Microbiological risk assessment 6
Microorganism 514
Monoterpenes 681
Must 585
Natamycin 489
Nifursol 135
Nitrofuran 135
Nutrient 68
Operating characteristic curve 32
Organic farming 251
Pasture 681
PCR-RFLP 573
PDO 489
Performance criteria 13, 21
Performance objective 21, 52
Pesticides residues 437
Photoreactions 147
Photostability 147
Polyvinyl chloride 261
Potato products 110
Potato variety 573
Preconcentration 85
Probabilistic intake assessment 421
Process criteria 13, 59
Processed cheese 85
Propionibacteria 514

Seite – Page

Protein pattern 670
Public campaign 127
Quality 597
Raclette 489, 503
Reducing sugars 477
Residue 135
Residues in food 162
Risk assessment 162
Roasted potatoes 110
Rumen fermentation 681
Salmonella 45
Sampling 45
Sampling plans 28, 32
Soil 447
Soluble coffee 240
SPDE 85
Species identification 99, 573
SPME 85, 632
Sprouting inhibitors 421
Stable isotope ratio 489
Storage of potatoes 421
Streptococcus 514
Sunscreen filters 147
Swiss market food products 532
Swiss regulation 553
Tandem mass spectrometry 437
Terpene degradation 681
Tomatoes 585, 641
Toxaphene 162
Toxicity 162
Traceability 503, 541, 545, 553
Transfer coefficient 447
Trichothecenes 251
Übersicht der in der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Jahre 2003 untersuchten kontrollpflichtigen Waren 404
Validation 199, 223, 240
Vitamin 514
Volatile organic compounds (VOC) 85
Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz 283
Wheat 99, 251, 447
Wine 585