Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **96 (2005)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

Inhalt – Sommaire

Seite – Page

Editorial

Leo Meile: Aktive Kulturen in Lebensmitteln: Bedarf einer gesetzlichen Regulierung? 1

Vorträge – Communications

Leo Meile: Mikroorganismen als Lebensmittelzusätze: Starterkulturen, Schutzkulturen und Probiotika 3
Christophe Lacroix: Immobilized cell technology, an efficient tool for producing food cultures 15
Christina Gut: Einsatz von aktiven Kulturen – gesetzlich geregelt? 26
Martin J. Loessner: The enemys enemy is our friend: phageborne tools for detection and control of foodborne pathogens 30
Wilhelm Holzapfel: Problems related to the safety assessment of lactic acid bacteria starter cultures and probiotics 39
Esben Laulund: Safety criteria of microorganisms as food additives: the starter culture producers' view 66
Minna Kristiina Salminen: Clinical significance of *Lactobacillus* bacteremia, with special focus on probiotic *L. rhamnosus* GG 74

Informationen – Informations

Veranstaltungskalender 2005 83
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene 85
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires 86

Contents

Page

Editorial

Leo Meile: Active cultures in food items: Is there a need for a legal regulation? 1

Lectures

Leo Meile: Microorganisms as food additives: starters, protective cultures and probiotics 3
Christophe Lacroix: Immobilized cell technology, an efficient tool for producing food cultures 15
Christina Gut: Use of active cultures – legally regulated? 26
Martin J. Loessner: The enemys enemy is our friend: phageborne tools for detection and control of foodborne pathogens 30
Wihelm Holzapfel: Problems related to the safety assessment of lactic acid bacteria starter cultures and probiotics 39
Esben Laulund: Safety criteria of microorganisms as food additives: the starter culture producers' view 66
Minna Kristiina Salminen: Clinical significance of *Lactobacillus* bacteremia, with special focus on probiotic *L. rhamnosus* GG 74

Informations

Calendar of Events 2005 83
Swiss Society of Food Hygiene 85