

Sachregister = Table des matières

Objekttyp: **Index**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **55 (1964)**

Heft 6

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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.

Sachregister

Table des matières

	Seite Page
<i>Abonnementspreis für die «Mitteilungen»</i> — Erhöhung per 1. Januar 1965	413
<i>Abonnement aux «Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène»</i> — Augmentation du prix à partir du 1 ^{er} janvier 1965	413
<i>Abbonamento per «Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène»</i> — Aumento dei prezzi a partire del 1 ^o gennaio 1965	413
<i>Additifs alimentaires</i> — Conférence sur l'importance physiologique des divers additifs alimentaires, les 8 et 9 avril 1965 au «Verkehrshaus der Schweiz», à Lucerne	409
<i>Agrumes</i> . Recherche et dosage du diphénile par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	84
<i>Alkoholfreie Getränke</i> . Bestimmung des Aethylalkohols (Referat H. Tanner und E. M. Brunner)	480
<i>Äpfel</i> . Über Veränderungen der Pektinstoffe während des Reifeprozesses (Referat O. Raunhardt und H. Neukom)	446
<i>Aromadestillate</i> . Bestimmung des Aethylalkohols (Referat H. Tanner und E. M. Brunner)	480
<i>Aromadurchlässigkeit</i> von Folien und mit Kunststoff beschichteten Papieren (H. Hadorn und K. Zürcher)	154
<i>Aethylalkohol</i> . Bestimmungen in alkoholfreien Getränken und in Aromadestillaten (Referat H. Tanner und E. M. Brunner)	480
<i>Bericht</i> über die 76. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 4. und 5. September 1964 in Solothurn	415
<i>Biologischer Stofftransport</i> . Probleme (Referat W. Wilbrandt)	428
<i>Birnen</i> . Über Veränderungen der Pektinstoffe während des Reifeprozesses (Referat O. Raunhardt und H. Neukom)	446
<i>Bücherbesprechungen</i> — Revue des livres:	
Die Antibiotika, von R. Brunner und G. Macheck	69
Cane Sugar Handbook, von George P. Meade	70
La prévention des infections et des toxi-infections alimentaires, de D. A. A. Mossel, J. Bechet et R. Lambion	71
Neue hydrometrische Verfahren, von Horst Andreae	73
Öle und Fette, von W. Wachs	74
Éléments de chimie analytique et analyse qualitative minérale, de Denys Monnier, W. Haerdi et Yvonne Rusconi	74
Milch in der Landwirtschaft, von K. Börger	211
Milchkunde und Milchhygiene — 1. Teil: Wesen und Eigenschaften der Milch, von P. Kästli	212
Residue Reviews / Rückstands-Berichte, von A. Gunther	213

	Seite Page
Allgemeine Maschinenkunde für die gesamte Getränkeindustrie, von R. Simon	215
Laboratoriumsbuch für den Lebensmittelchemiker, von Beythien-Diemair	273
Die Zusammensetzung der Lebensmittel — Nährwerttabellen, von S. W. Souci, W. Fachmann und H. Kraut	412
<i>Chininhaltige Tafelgetränke</i> . Analyse und Zusammensetzung, sowie über Zersetzung des Chinins während der Analyse (H. Hadorn und K. Zürcher)	194
<i>Coffein-Bestimmung in Kaffee</i> , UV-Spektrophotometrische — Neue Methode zur Bestimmung des Coffein-Gehaltes in Roh- und Röstkaffee, Kaffee-Extrakten und entcoffeinierten Produkten (H. Hadorn und K. Zürcher)	379
<i>Coli</i> . Über deren Verhalten beim Salmonellennachweis (F. Adam und J. Wicki)	187
<i>Commission fédérale de l'alimentation</i> , de la législation et du contrôle des denrées alimentaires (CFA). VII ^e Rapport d'activité à l'intention du Département fédéral de l'intérieur pour les années 1962 et 1963	513
<i>Communications</i> relatives au Travaux de laboratoire en 1963 voir «Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis»	
<i>Compte-rendu</i> de la 76 ^e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, les 4 et 5 septembre 1964 à Soleure	415
<i>Contrôle</i> des denrées alimentaires en Suisse en 1963	275
<i>Degré d'oxydation des graisses de lait</i> . Sur une amélioration de la méthode de Hills et Thiel pour la détermination (J. Monnin et O. Schetty)	182
<i>Dichloran</i> . Dosage polarographique des résidus de 2,6-dichloro-4-nitroaniline dans les fruits (J. Vogel et J. Deshusses)	151
<i>Diphénile</i> . Recherche et dosage dans les agrumes par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	84
<i>Eidg. Kommission für Volksernährung</i> , Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle (EEK). VII. Tätigkeitsbericht zu Handen des Eidg. Departementes des Innern, umfassend die Jahre 1962 und 1963	504
<i>Ernährungs- und Gesundheitszustand</i> in Bruson/Bagnes (Wallis) — Vergleichende Untersuchungen über die Ernährung in verschiedenen Gebieten der Schweiz (Daniela Gsell)	1
<i>Faekalstreptococcen</i> als Lebensmittelvergifter (H. Lüönd und H. Gasser)	144
<i>Fleischwaren</i> . Erfahrungen mit neueren Kontroll-Methoden (Referat O. Wyler)	487
<i>Fluor</i> . Einfache Methode zur Bestimmung kleiner Mengen (Referat J. Bäumler)	465
<i>Fluoridionen</i> . Bestimmung im Mikrogrammbereich (J. Bäumler und E. Glinz)	250
	525

	Seite Page
<i>Folien.</i> Bestimmung der Aromadurchlässigkeit (H. Hadorn und K. Zürcher)	154
<i>Fremdstoffe in Nahrungsmitteln.</i> Eine Arbeitstagung über die ernährungsphysiologische Bedeutung von Lebensmittelzusätzen, 8. und 9. April 1965 im «Verkehrshaus der Schweiz» in Luzern	406
<i>Fruits.</i> Dosage polarographique des résidus de 2,6-dichloro-4-nitroaniline (dichloran) (J. Vogel et J. Deshusses)	151
<i>Gammastrahlen.</i> Physikalisch-chemische Untersuchungen an Zellulose (H. Sulser, H. Mohler und H. Lüthy)	264
<i>Gemüse.</i> Nachweis von Insektizidrückständen (chlorierte Kohlenwasserstoffe Phosphorsäureester) mit Hilfe der Papier- und Dünnschichtchromatographie (F. Eder, H. Schoch und R. Müller)	98
<i>Getränke,</i> alkoholfreie. Bestimmung des Aethylalkohols (Referat H. Tanner und E. M. Brunner)	480
<i>Getrocknete Lebensmittel,</i> Bewertung. Ein Test zur Bestimmung von Zell- und Strukturveränderungen während der Trocknung (H. Sulser und H. Mohler)	134
<i>Glacen.</i> Bakteriologische Untersuchung (H. Eschmann und F. Zeder)	58
<i>Graisses de lait.</i> Sur une amélioration de la méthode de Hills et Thiel pour déterminer le degré d'oxydation (J. Monnin et O. Schetty)	182
<i>Handelspepsin.</i> Proteolytische Aktivität (Referat H. L. Schnetzer)	455
<i>Insektizidrückstände</i> (chlorierte Kohlenwasserstoffe, Phosphorsäureester). Nachweis in bzw. auf Obst und Gemüse mit Hilfe der Papier- und Dünnschichtchromatographie (F. Eder, H. Schoch und R. Müller)	98
<i>Jodbestimmung im Kochsalz.</i> Gemeinschaftsarbeit (Berichterstatter: H. Hadorn)	43
<i>Kaffee.</i> UV-Spektrophotometrische Coffein-Bestimmung. — Neue Methode zur Bestimmung des Coffein-Gehaltes in Roh- und Röstkaffee, Kaffee-Extrakten und entcaffeinieren Produkten (H. Hadorn und K. Zürcher)	379
<i>Kakaomasse,</i> fettfreie. Über die Theobrominbestimmung und die Berechnung in Schokoladen. — Überprüfung der Methode Pritzker und Jungkuz: Theobromingehalte von Kakaobohnen und Kakaomasse (H. Hadorn)	217
<i>Kaliumjodid (KJ).</i> Verluste in feuchtem Salz (R. Rutishauser)	55
<i>Kochsalz.</i> Vergleichende Jodbestimmung. Gemeinschaftsarbeit (Berichterstatter: H. Hadorn)	43
<i>Lebensmittel,</i> getrocknete. Bewertung. — Ein Test zur Bestimmung von Zell- und Strukturveränderungen während der Trocknung (H. Sulser und H. Mohler)	134
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1963	275
<i>Magnesiumernährung</i> landwirtschaftlicher Nutzpflanzen (Referat A. Hasler und H. Pulver)	466

	Seite Page
<i>Mitteilungen</i> aus der Laboratoriumspraxis im Jahre 1963:	
Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool	325
Benzin — Benzine	327
Butter — Beurre	327
Eau du Lac Léman — Wasser des Genfersees	337
Eau du Lac de Neuchâtel — Wasser des Neuenburgersees	338
Eier und Eikonserven — Oeufs et conserves d'œufs	328
Emballage en matière plastique — Plastic-Packmaterial	335
Fettverderbnis, Versuche — Graisses, détérioration. Essais	325
Fromage à pâte molle — Weichkäse	338
Glacen — Glaces	331, 339
Haselnüsse — Noisettes	335
Huile d'olive — Olivenöl	340
Insektizide — Insecticides	328, 332
Kakao, Schokolade — Cacao, Chocolat	326
Konservierungsmittel — Agents conservateurs	331
Luftuntersuchungen — Analyses de l'air	334
Milch — Lait	330
Nichtkontrollpflichtige Objekte — Objets non soumis au contrôle	332
Spirituosen — Spiritueux	332
Suppenpräparate und Speisewürzen — Potages solubles et préparations pour corser les potages	331
Tabak — Tabac	326
Vin — Wein	337
Yoghourts — Yoghurt	339
<i>Nekrolog</i> — Nécrologie:	418
Flatt Robert, ingénieur-chimiste.	
<i>Nutzpflanzen</i> , landwirtschaftliche. Magnesiumernährung (Referat A. Hasler und H. Pulver)	466
<i>Obst</i> . Nachweis von Insektizidrückständen (chlorierte Kohlenwasserstoffe, Phosphorsäureester) mit Hilfe der Papier- und Dünnschichtchromatographie (F. Eder, H. Schoch und R. Müller)	98
<i>Olivenöl</i> , synthetisches. Untersuchungen. — III. Mitteilung: Über die Geschwindigkeit der Peroxidbildung (M. Staub und Fanny Hoffmann)	242
<i>Orangensäfte und -konzentrate</i> . Überprüfung der Naturreinheit (Referat H. Rentschler)	501
<i>Pansenmikroorganismen in vitro</i> . Proteinsynthese (Referat T. Senshu und J. Landis)	441
<i>Papier</i> , mit Kunststoff beschichtet. Bestimmung der Aromadurchlässigkeit (H. Hadorn und K. Zürcher)	154
<i>Pektinstoffe</i> . Über deren Veränderungen während des Reifeprozesses von Äpfeln und Birnen (Referat O. Raunhardt und H. Neukom)	446

Pepsin. Über die proteolytische Aktivität von Handelspepsin (Referat H. L. Schnetzer) 455

Proteinsynthese von Pansenmikroorganismen in vitro (Referat T. Senshu und J. Landis) 441

Proteolytische Aktivität von Handelspepsin (Referat H. L. Schnetzer) 455

Purin-5'-Nucleotide. Bestimmung mit Carbazol (J. Solms) 77

Radioactivité des denrées alimentaires en 1963 341

Radioaktivität der Lebensmittel 1963 341

Radioaktivitätsüberwachung von Lebensmitteln in Baden-Württemberg (Referat K. G. Bergner und P. Jägerhuber) 490

Revue des livres — voir Bücherbesprechungen

Rotweine. Farbstoffverluste während des biologischen Säureabbaus (U. Vetsch und H. Lüthi) 93

Salmonellennachweis. Über das Verhalten der Coli (F. Adam und J. Wicki) 187

Salz, feuchtes. Verluste von Kaliumjodid (KJ) (R. Rutishauser) 55

Schokolade. Über die Theobrominbestimmung und die Berechnung der fettfreien Kakaomasse. — Überprüfung der Methode Pritzker und Jungkuz: Theobromingehalte von Kakaobohnen und Kakaomasse (H. Hadorn) 217

Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 76. Jahresversammlung, am 4. und 5. September 1964 in Solothurn 415

Schweiz. Gesellschaft für Ernährungsforschung. Preisausschreiben nach 149

Société suisse de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 76^e Assemblée annuelle, les 4 et 5 septembre 1964 à Soleure 415

Société suisse de recherche sur la nutrition. Prix après 149

Stofftransport, biologischer. Probleme (Referat W. Wilbrandt) 428

Synthetisches Olivenöl. Untersuchungen. — III. Mitteilung: Über die Geschwindigkeit der Peroxidbildung (M. Staub und Fanny Hoffmann) . 242

Tafelgetränke, chininhaltige. Analyse und Zusammensetzung (H. Hadorn und K. Zürcher) 194

Theobrominbestimmung und Berechnung der fettfreien Kakaomasse in Schokoladen. — Überprüfung der Methode Pritzker und Jungkuz: Theobromingehalte von Kakaobohnen und Kakaomasse (H. Hadorn) . 217

UV-Spektrophotometrische Coffein-Bestimmung in Kaffee. — Neue Methode zur Bestimmung des Coffein-Gehaltes in Roh- und Röstkaffee, Kaffee-Extrakten und entcaffeinieren Produkten (H. Hadorn und K. Zürcher) 379

Zellulose, durch Gammastrahlen verändert. Physikalisch-chemische Untersuchungen (H. Sulser, H. Mohler und H. Lüthy) 264