

# Sachregister = Table des matières

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **56 (1965)**

Heft 6

PDF erstellt am: **08.08.2024**

## **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>Acetoin-Gehalte</i> in echten Gärungsessigen (H. Hadorn und W. Beetschen) . . . . .	46
<i>Acides déhydroacétique</i> , sorbique, benzoïque, ortho-chlorobenzoïque, parachlorobenzoïque, salicylique. Identification par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses) . . . . .	35
<i>Äpfel</i> . Versuche zur Isolierung eines Proanthocyanidins (Referat J. van Buren und H. Neukom) . . . . .	303
<i>Agrumes</i> . Modification de la méthode de dosage du diphényle par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses) . . . . .	185
<i>Aminostickstoff</i> ( $\alpha$ ) freier Aminosäuren. Bestimmung durch Decarboxylierung mit Ninhydrin (P. Schenk und R. Scherz) . . . . .	484
<i>Analytik</i> , organisch-chemische. Moderne Methoden (Referat W. Simon) . . . . .	226
<i>Analytikertagung</i> in Lindau (Bodensee), 13.—15. April 1966 . . . . .	194
<i>Antibiotika</i> für die Euterbehandlung. Färbung (Referat H. Baumgartner) . . . . .	250
— in Futtermitteln. Nachweis und Bestimmung (Referat R. Louis) . . . . .	244
<i>Anti-germes</i> (1-Naphtylacetate de méthyle, IPC, CIPC). Identification et dosage dans les pommes de terre par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses) . . . . .	29
<i>Benzol</i> . Spektralphotometrischer Nachweis von kleinen Mengen und ihre Zulässigkeit im absoluten Alkohol (O. Wanger) . . . . .	459
<i>Bericht</i> über die 77. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 3./4. September 1965 in Zermatt . . . . .	203
<i>Brot</i> . Zur Frage der Kariogenizität (H. R. Mühleemann) . . . . .	423
<i>Bücherbesprechungen</i> — Revue des livres:	
Cheese, von J. G. Davis . . . . .	195
Chemie und Toxikologie der Kunststoffe, von R. Lefaux . . . . .	541
Die Erhaltung der Lebensmittel, von J. Schormüller . . . . .	540
Die Verwendung von gefrosteter Sahne zur Herstellung von Butter und anderen Milcherzeugnissen, von W. Goldbersen . . . . .	135
Fruchtsaftforschung und Technologie, Internationale Fruchtsaft-Union . . . . .	195
Handbuch der Spurenanalyse, von O. G. Koch und G. A. Koch-Dedic . . . . .	198
Hygiene der Milch und Milcherzeugnisse, von J. Hökl und M. Stěpánek . . . . .	200
Internationale Fruchtsaft-Union. Wissenschaftlich-technische Kommission:	
Fruchtsaftforschung und -technologie . . . . .	195
Nutritional values in crops and plants; problems for producers and consumers, von Werner Schuphan . . . . .	134
Pflanzenschutzmittel-Rückstände (Insektizide), von H. Maier-Bode . . . . .	197
Wheat Chemistry and Technology . . . . .	68
<i>Chlorhaltige</i> Extraktionsmittel-Rückstände in coffeinfreiem Kaffee. — Potentiometrische Mikro-Chlorbestimmung (H. Hadorn) . . . . .	1
<i>Cigarettenrauch</i> . pH-Bestimmung (Referat A. J. Artho und K. Grob) . . . . .	270
<i>Citronensäure-Bestimmung</i> , enzymatische (K. Mayer und G. Pause) . . . . .	454
<i>Citrusfrüchte</i> . Über den Verderb und die Möglichkeit seiner technischen Verhinderung (Autoreferat S. W. Souci) . . . . .	529

<i>Coffee</i> . Vacuum Packaging in Flexible Foil Laminates (W. Sturm) . . . . .	157
<i>Coffein-Bestimmungsmethode</i> nach Levine. Überprüfung (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	17
<i>Communications</i> relatives aux Travaux de laboratoire de 1964 voir «Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis»	
<i>Compte-rendu</i> de la 77e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, les 3/4 septembre 1965 à Zermatt . . . . .	203
<i>Congrès international</i> de la restauration collective du 17 au 22 novembre 1965 à Bâle . . . . .	129
<i>Congrès international</i> de science et de technologie des denrées alimentaires, Varsovie, 22 au 27 août 1966 . . . . .	133
<i>Contrôle</i> des denrées alimentaires en 1964 . . . . .	321
<i>Deutsche Bunsen-Gesellschaft</i> für physikalische Chemie. — Bekanntmachung . . . . .	194
<i>Diphényle</i> . Modification de la méthode de dosage dans les agrumes par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses) . . . . .	185
<i>Eigehalt</i> in Teigwaren. Beitrag zur Bestimmung. Berechnung von Eiklar und Eigelb (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	71
<i>Eipulver</i> . Eine einfache Apparatur zur Extraktion der Gesamtlipoide (H. Hadorn und Hetty Mostertman) . . . . .	95
<i>Eiweißarten</i> , fleischfremde, tierische. Einfache, empfindliche Nachweismethode (Referat O. Wyler und J.-J. Siegrist) . . . . .	299
<i>Esters</i> méthylique, éthylique, propylique et butylique de l'acide parahydroxybenzoïque. Identification par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses) . . . . .	35
<i>Euterbehandlung</i> . Färbung hierfür verwendeter Antibiotika (Referat H. Baumgartner) . . . . .	250
<i>Farines</i> de blé espagnoles. Le problème de la présence de protéinases (autoréfééré R. Casares) . . . . .	533
<i>Fermentations</i> dirigées (autoréfééré G. Penso) . . . . .	530
<i>Fischkonserven</i> . Vergleichende Thiaminbestimmungen auf chemischem und mikrobiologischem Wege (Z. Ganowiak, J. Wierzchowski und B. Wituszyńska) . . . . .	432
<i>Food Packaging</i> . The Selection of Materials (K. J. Jarrett) . . . . .	145
<i>Fruits</i> frais. Contribution de la Biochimie et de la Physiologie à l'amélioration des traitements industriels (autoréfééré R. Ulrich) . . . . .	527
<i>Futtermittel</i> . Nachweis und Bestimmung von Antibiotika (Referat R. Louis) . . . . .	244
<i>Gärungssessige</i> , echte, mit extrem niedrigen Acetoin-Gehalten (H. Hadorn und W. Beetschen) . . . . .	46
<i>Gas- und Wasserdampfdurchlässigkeit</i> durch Verpackungsmaterial. Messung (G. H. Lyssy und H. Mohler) . . . . .	170
<i>Gelatinenachweis</i> , besonders in Yoghurt und Quark, mit Hilfe der Papierelektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez) . . . . .	110
<i>Gesellschaft</i> Deutscher Chemiker — Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie». — Vortragstagung vom 7.—9. September 1966 in Aachen über: «Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunststoffe und Schädlingsbekämpfungsmittel» . . . . .	539
<i>Hefen</i> , osmophile. Keimzahlbestimmung (H. U. Illi und H. U. Daepf) . . . . .	190
<i>Huiles</i> alimentaires. Les acquisitions les plus récentes sur leurs terpènes (autoréfééré G. Jacini) . . . . .	532

<i>Immunochemie</i> en industrie alimentaire. Utilisation de ses données (autoreféré B. Blanc) . . . . .	538
<i>Internationale</i> Fachtagungen für Gemeinschaftsverpflegung vom 17.—22. November 1965 in Basel . . . . .	126
<i>Internationaler</i> Kongreß für Lebensmittelwissenschaft und Lebensmitteltechnologie, Warschau, 22.—27. August 1966 . . . . .	132
<i>Internationale</i> Tagung über lebensmittelchemische Probleme in Lausanne, November 1965 — Einleitung (O. Högl) . . . . .	525
Journées Internationales d'Etude de Problèmes de Chimie alimentaire à Lausanne, Novembre 1965 — Introduction (O. Högl) . . . . .	526
<i>Kaffee</i> , coffeinfreier. Chlorhaltige Extraktionsmittel-Rückstände. — Potentiometrische Mikro-Chlorbestimmung (H. Hadorn) . . . . .	1
<i>Kakao</i> und Schokoladen. UV-Spektrophotometrische Theobromin-Bestimmung (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	491
<i>Kampfernachweis</i> in Spirit (O. Wanger) . . . . .	87
<i>Kariogenizität</i> des Brotes (H. R. Mühlemann) . . . . .	423
<i>Königinnensubstanz</i> . Derivate (Referat L. Schmid) . . . . .	269
<i>Kunststoffe</i> . Beeinflussung der Lebensmittel. — Vortragstagung der Gesellschaft Deutscher Chemiker — Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie» vom 7.—9. September 1966 in Aachen . . . . .	539
<i>Lait</i> normal. Dosage polarographique de faibles quantités d'acide benzoïque. (J. Vogel et J. Deshusses) . . . . .	63
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1964 . . . . .	321
<i>Lebensmittelwissenschaft</i> und Lebensmitteltechnologie. Internationaler Kongreß vom 22.—27. August 1966 in Warschau . . . . .	132
<i>Maltol</i> (méthyl-2-hydroxy-3-pyrone). Dosage par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses) . . . . .	41
<i>Manganèse</i> . Dosage dans le nylon par activation aux neutrons thermiques (Communication E. Monnier, W. Haerdi, E. Loepfe et. J.-M. Meyer) . . . . .	292
<i>Manuel</i> suisse des denrées alimentaires. — Publication relative à la parution du 1er volume de la 5e édition . . . . .	422
<i>Meats</i> , Cured. Vacuum Packaged (J. W. Selby) . . . . .	162
<i>Milch</i> . Der Einfluß der Ultra-Hoch-Temperatur (UHT)-Sterilisation auf die Proteine und Vitamine (H. Hostettler) . . . . .	137
<i>Mitteilungen</i> aus der Laboratoriumspraxis im Jahre 1964:	
Bier — Bière . . . . .	379
Eigelbpulver — Jaune d'œuf en poudre . . . . .	371
Fleischwaren — Produits carnés . . . . .	369
Gifte. Bericht über deren Verkehr — Rapport sur leur mise dans le commerce des poisons . . . . .	370
Glaces — Glacen . . . . .	381, 382, 383
Honig — Miel . . . . .	370
Kakao, Couverture, Glasurmassen — Cacao, Couverture, Masses à glacer . . . . .	376
Käse — Fromage . . . . .	371
Luftuntersuchungen - Analyses de l'air . . . . .	378
Mahlprodukte — Produits de la mouture . . . . .	369
Margarine — Margarine . . . . .	373
Milch — Lait . . . . .	366

Résidus de pesticides dans les denrées alimentaires — Pestizidrückstände in Lebensmitteln . . . . .	383
Seewasser, Abwasser — Eau de lac, Eau usée . . . . .	372
Sorbitbestimmung — Sorbite, dosage . . . . .	373
Traubenmost — Moût de raisins . . . . .	380
Wein . . . . .	381, 383
Yoghourt — Yoghurt . . . . .	381
<i>Nekrolog</i> Prof. Dr. H. Pallmann (H. Neukom) . . . . .	193
<i>Olivenöl</i> . Über die Fluoreszenz im ultravioletten Licht (H. Hadorn und K. Zürcher)	101
<i>Orangensäfte</i> . Über den Mineralstoffgehalt mit besonderer Berücksichtigung des Natriumgehaltes (Referat S. Benk) . . . . .	273
<i>Pestizide</i> . Über den Nachweis durch Kombination von Zweikanalgaschromatogra- phie mit Spektrophotometrie (Referat H. Brandenberger) . . . . .	281
<i>Pommes de terre</i> . Identification et dosage des anti-germes (1-Naphtyl-acetate de méthyle, IPC, CIPC) par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses) . . . . .	29
<i>Préparations enzymatiques</i> . Contrôle bactériologique en meunerie et en boulangerie (R. Lambion, R. Christiae et A. Veulemans) . . . . .	515
<i>Proanthocyanidin</i> . Versuche zur Isolierung aus Äpfeln (Referat J. van Buren und H. Neukom) . . . . .	303
<i>Protéinases</i> . Le problème de leur présence dans les farines de blé espagnoles (auto- référé R. Casares) . . . . .	533
<i>Purinribonukleotide</i> in Nahrungsmitteln und ihre chemischen und biochemischen Reaktionen (Autoreferat J. Solms) . . . . .	536
<i>Pyrokohlensäure-Diäthylester</i> . Über den Nachweis der chemischen Konservierung von Weinen (Referat H. Rentschler) . . . . .	265
<i>Quark</i> . Gelatinenachweis mit Hilfe der Papierelektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez) . . . . .	110
<i>Radioactivité</i> des denrées alimentaires en 1964 . . . . .	386
<i>Radioaktivität</i> der Lebensmittel 1964 . . . . .	386
<i>Schafmilch</i> . Untersuchungen über die Zusammensetzung (H. Gerber und H. Baum- gartner) . . . . .	38
<i>Schädlingsbekämpfungsmittel</i> . Beeinflussung der Lebensmittel. — Vortragstagung der Gesellschaft Deutscher Chemiker — Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie» vom 7.—9. September 1966 in Aachen . . . . .	539
<i>Schweiz. Gesellschaft</i> für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 77. Jahresversammlung, am 3./4. September 1965 in Zermatt . . . . .	203
<i>Schweiz. Gesellschaft</i> für analytische und angewandte Chemie. Mitgliederliste, Stand 31. Dezember 1965 . . . . .	308
<i>Schweiz. Lebensmittelbuch</i> . — Bekanntmachung betr. Erscheinen des 1. Bandes der 5. Auflage . . . . .	422
<i>Société suisse</i> de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 77e Assemblée annuelle, les 3/4 septembre 1965 à Zermatt . . . . .	203
<i>Société suisse</i> de chimie analytique et appliquée. Liste des membres au 31 décembre 1965 . . . . .	308
<i>Sorptionsisothermen</i> . Deren Verwendung und Aufnahme (Referat K. Gröniger) . . . . .	255
<i>Sprit</i> . Kampfernachweis (O. Wanger) . . . . .	87

<i>Teigwaren</i> . Beitrag zur Bestimmung des Eigehaltenes. Berechnung von Eiklar und Eigelb (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	71
— Eine einfache Apparatur zur Extraktion der Gesamtlipoide (H. Hadorn und Hetty Mostertman) . . . . .	95
<i>Terpènes</i> des huiles alimentaires. Acquisitions les plus récentes (autoréfééré G. Jacini)	532
<i>Theobromin-Bestimmung</i> . UV-Spektrophotometrische in Kakao und Schokoladen (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	491
<i>Thiaminbestimmungen</i> in Fischkonserven auf chemischem und mikrobiologischem Wege (Z. Ganowiak, J. Wierzchowski und B. Wituszyńska) . . . . .	432
<i>Ultra-Hoch-Temperatur</i> (UHT)-Sterilisation. Ihr Einfluß auf die Proteine und Vitamine der Milch (H. Hostettler) . . . . .	137
<i>Végétaux cultivés</i> . Sélection biochimique (autoréfééré L. Genevois) . . . . .	535
<i>Verpackungsmaterial</i> . Messung von Gas- und Wasserdampfdurchlässigkeit (G. H. Lyssy und H. Mohler) . . . . .	170
<i>Weine</i> . Über den Nachweis der chemischen Konservierung mit Pyrokohlensäure-Diäthylester (Referat H. Rentschler) . . . . .	265
<i>Yoghourts</i> . Dosage polarographique de faibles quantités d'acide benzoïque (J. Vogel et J. Deshusses) . . . . .	63
<i>Yoghurt</i> . Gelatinenachweis mit Hilfe der Papierelektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez) . . . . .	110