

Sachregister = Table des matières

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **60 (1969)**

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>Acrolein</i> und Cyanwasserstoff, deren Gehalt im Cigarettenrauch (Referat A. Artho und R. Koch)	379
<i>Aepfel</i> , Bestimmung und Verlauf ihrer Stärke (U. Stoll)	257
<i>Aethylalkohol</i> , seine Bestimmung in Spriten und Branntweinen (O. Wanger)	271
<i>Alcoli monovalenti</i> , loro determinazione mediante spettrofotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini)	460
<i>Analyse bactériologique des denrées alimentaires et le rôle des dilutions préalables</i> (E. Novel)	121
<i>Anhydride carbonique</i> , son dosage dans les vins tranquilles et mousseux (E. Capt et J.-F. Schopfer)	114
<i>Apfelaroma</i> , Vorkommen von Hexyl-2-methylbutyrat (M. A. Jakob, R. Hippler und H. R. Lüthi)	223
<i>Arbeitsgemeinschaft</i> zur Ueberwachung der Radioaktivität der Lebensmittel, Bericht 1968	81
<i>Aromastoffe</i> , Symposium über	417
<i>Aromen</i> , gesetzliche Regelung ihrer Verwendung (Referat W. Schlegel)	444
<i>Aromen</i> , Aspekte der niederauflösenden Massenspektrometrie bei deren Untersuchung (Referat B. Wilhalm)	450
<i>Aromen</i> , Anwendung der Gaschromatographie bei deren Kontrolle (Referat B. A. Gubler)	418
<i>Arômes et toxicologie</i> (Communication Ch. A. Vodoz)	434
<i>Bericht</i> über die 81. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie	293
<i>Bodenwachsen</i> , Bestimmung ihres Flammpunktes (W. Matheis)	214
<i>Bortrifluorid</i> zur Herstellung der Fettsäure-Methylester für gaschromatographische Analysen (H. Hadorn und K. Zürcher)	109
 <i>Buchbesprechungen — Revue des livres</i>	
Advances in Food Research, Vol. 16 von C. O. Chichester, E. M. Mrak und G. F. Stewart	105
Allgemeine Mikrobiologie von U. Schneeweiß	167
Atomic Absorption Spectroscopy von W. Slavin	169
Basic Biological Chemistry von H. R. Mahler und E. H. Cordes	240
Baked Goods Production Processes von Milton Gutterson	411
β -Glucuronidase von Rolf E. Dohrmann	413
Chinese Alchemy: Preliminary studies von N. Sivin	240
CRC Handbook of Analytical Toxicology von I. Sunshine	490
CRC Handbook of Biochemistry von H. A. Sober	170
Das Trachtplanzenbuch von Anna Maurizio und Ina Grafl	235
Die Grundlagen der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie von M. Loncin	237
Dehydration Processes for Convenience Foods von R. Noyes	290
Enzyme und Ernährung von N. Zöllner	410
15. Europäischer Fleischforscherkongreß 1969, Referate	236
Food Technology the World Over von M. S. Peterson und D. K. Tressler	490

Forschungsarbeiten über Blei in der Luft und in Staubbiederschlägen von A. Heller und H. Kettner	292
Fortschritte der chemischen Forschung von F. Boschke	411
Geologie — Einführung in ihre Grundlagen von W. C. Putnam	169
Handbuch der Lebensmittelchemie von W. Heimann	414
Handbuch der Stärke in Einzeldarstellungen von A. Th. Czaja	412
Industrial Microbiology von L. E. Casida, Jr.	106
Konserventechnisches Handbuch der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie von P. Nehring und H. Krause	291
Lebensmittel-Konservierung (Dechema-Monographien Band 63)	168
La Margarine, histoire et évolution par J. H. Van Stuijvenberg	409
Neuzeitliche Wasser-, Boden- und Lufthygiene	292
Olfaction and Odours — An osphrésiological essay von W. McCartney	290
Protein-Calorie Malnutrition von A. von Muralt	413
Protein Food Supplements 1969 von R. Noyes	106
Principles of Food Science von G. Borgstrom	238
Principles of Drug Action von A. Goldstein, L. Aronow und S. M. Kalman	289
Römpps Chemisches Wörterbuch von E. Uehlein	105
Spezielle Mikrobiologie von U. Schneeweiß	167
The Chemical Senses and Nutrition von M. R. Kare and O. Maller	489
The Freezing Preservation of Foods von D. K. Treßler, W. B. van Arsdel und M. J. Copley	107
The Nature and Function of International Organization von St. S. Goodspeed	169
The Chemical Senses von R. W. Moncrieff	239
Water in Foods von S. A. Matz	491
<i>Butter</i> und Milch, deren Vitamin-A- und β -Carotin-Gehalt in der Schweiz (Ch. Fäßler)	180
<i>Butterfett</i> , jahreszeitliche Schwankungen seiner Buttersäure- und Capronsäurege- halte sowie der Halbmikro-Buttersäurezahl und Gesamtzahl (H. Hadorn und K. Zürcher)	466
<i>Buttersäure-</i> und Capronsäuregehalte sowie Halbmikro-Buttersäurezahl und Ge- samtzahl, ihre jahreszeitlichen Schwankungen im Butterfett (H. Hadorn und K. Zürcher)	466
<i>Capronsäure-</i> und Buttersäuregehalte sowie Halbmikro-Buttersäurezahl und Ge- samtzahl, ihre jahreszeitlichen Schwankungen im Butterfett (H. Hadorn und K. Zürcher)	466
<i>Ciclamati</i> , loro determinazione nel vino per mezzo della spettrofotometria infra- rossa (D. Coppini e A. Albasini)	456
<i>Cigarettenrauch</i> , sein Gehalt an Acrolein und Cyanwasserstoff (Referat A. Artho und R. Koch)	379
<i>Colorants</i> hydrosolubles, leur identification par l'électrophorèse comme technique complémentaire (N. Tobet)	201
<i>Communications</i> relatives aux travaux de laboratoire	60
<i>Communications</i> des laboratoires officiels (Extraits des rapports annuels) voir «Mit- teilungen aus den amtlichen Laboratorien»	1
<i>Compte-rendu</i> de la 81e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analy- tique et appliquée	293

	Seite Page
<i>Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1968</i>	1
<i>Contrôle des denrées alimentaires du point de vue des autorités</i> (Communication E. Matthey)	324
<i>Cyanwasserstoff und Acrolein, deren Gehalt im Cigarettenrauch</i> (Referat A. Artho und R. Koch)	379
<i>Dilutions préalables, leur rôle dans l'analyse bactériologique quantitative des denrées alimentaires</i> (E. Novel)	121
<i>Dünnschichtchromatographie zur Identifizierung und Reinheitsprüfung der ätherischen Öle</i> (Referat H. Flück)	434
<i>Dünnschichtchromatographie zur Thermomikro-Schnell-Abtrennung ätherischer Öle indirekter Kopplung</i> (Referat E. Stahl)	417
<i>Elektronenspinresonanz-Messungen an bestrahlter Stärke und bestrahltem Reis</i> (G. Fritsch und J. P. Bouldoires)	245
<i>Electrophorèse à haute tension comme technique complémentaire d'identification des colorants hydrosolubles</i> (N. Tonet)	201
<i>Flammpunkt, seine Bestimmung bei Bodenwischen</i> (W. Matheis)	214
<i>Fettbestimmung im Milchersatzfutter</i> (M. Steindler)	452
<i>Fettoxydation mit Pektin als Synergist</i> (W. Pilnik und Marijke Faddegon)	195
<i>Fettsäuren-Methylester hergestellt mit Bortrifluorid für gaschromatographische Analysen</i> (H. Hadorn und K. Zürcher)	109
<i>Fumigation par l'oxyde d'éthylène, analyse de ses résidus</i> (Communication T. Stijve)	373
<i>Gaschromatographie, zur Kontrolle der Aromen</i> (Referat B. A. Gubler)	418
<i>Gaschromatographische Analysen mit Fettsäuren-Methylestern, hergestellt mit Bortrifluorid</i> (H. Hadorn und K. Zürcher)	109
<i>Gesetzliche Regelung der Verwendung von Aromen</i> (Referat W. Schlegel)	444
<i>Getreidemehle, rechtliche Bestimmungen über Zusätze in der Schweiz</i> (B. Strahmann)	138
<i>Halbmikro-Buttersäurezahl und Gesamtzahl, ihre jahreszeitlichen Schwankungen im Butterfett</i> (H. Hadorn und K. Zürcher)	466
<i>Hexyl-2-methylbutyrat, sein Vorkommen im Apfelaroma</i> (M. A. Jakob, R. Hippeler und H. R. Lüthi)	223
<i>HP-Detektor zur Bestimmung der Phosphorsäure in Kirschen</i> (J. Bäumler und S. Rippstein)	171
<i>Hühnerlei, Herkunft des Polyensäuren-Gehaltes</i> (Referat R. Biedermann, A. L. Prabucki und A. Schürch)	403
<i>Käse, über die Verteilung der Rückstände von chlorierten Pestiziden</i> (Referat B. Zimmerli und A. Miserez)	388
<i>Kirschen, Bestimmungen der Phosphorsäure mit dem HP-Detektor</i> (J. Bäumler und S. Rippstein)	171
<i>Lebensmittelbuch, schweizerisches</i>	234, 416
<i>Lebensmittelkontrolle aus der Sicht der Lebensmittelindustrie</i> (Referat J. C. de Man, G. Frey und P. Anker)	314
<i>Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1968</i>	1

	Seite Page
<i>Lebensmittelrecht</i> , seine Entwicklung in der Schweiz (erweitertes Referat B. Strahlmann)	343
<i>Manuel suisse des denrées alimentaires</i>	234, 416
<i>Massenspektrometrie</i> niederauflösende, einige ihrer Aspekte bei der Untersuchung natürlicher Aromen (Referat B. Willhalm)	450
<i>Membranfiltermethode</i> zur Bestimmung von lebenden und toten Mikroorganismen (U. Vetsch)	206
<i>Mikroorganismen</i> lebende und tote, deren Bestimmung mit der Membranfiltermethode (U. Vetsch)	206
<i>Milch</i> und Butter, deren Vitamin-A- und β -Carotin-Gehalt in der Schweiz (Ch. Fäßler)	180
<i>Milchersatzfutter</i> , dessen Fettbestimmung (M. Steindler)	452
<i>Milchsäurebestimmung</i> , enzymatische in Weinen (K. Mayer und G. Pause)	230
<i>Mitteilungen</i> aus der Laboratoriumspraxis	60
<i>Mitteilungen</i> aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Auszüge aus den Jahresberichten für das Jahr 1968)	
Milch — Lait	1
Milchprodukte — Produits laitiers	25
Fleisch, Fleischwaren — Viande, préparations de viande	30
Teigwaren — Pâtes alimentaires	33
Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs	35
Obst, Gemüse und deren Konserven — Fruits, légumes et leurs conserves	36
Trinkwasser — Eau potable	41
Wein — Vin	43
Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs des denrées alimentaires	47
Oertliche Pilzkontrolle — Contrôle local des champignons	52
<i>Naturrein</i> » und «natürlich», Betrachtungen zur Verwendung dieser Begriffe (Referat H. Rentschler und H. Tanner)	371
<i>Nekrologe</i> — <i>Nécrologies</i>	
Bürgin Adolf, Prof. Dr.	302
Müller Rudolf, Dr.	243
<i>Dele</i> ätherische indirekter Kopplung, deren Thermomikro-Schnell-Abtrennung mit Dünnschichtchromatographie (Referat E. Stahl)	417
– ätherische, Verwendung der Dünnschichtchromatographie zu ihrer Identifizierung und Reinheitsprüfung (Referat H. Flück)	434
<i>Oxyde d'éthylène</i> , analyse des résidus formés pendant la fumigation (Communication T. Stijve)	373
<i>Pektin</i> als Synergist bei der Fettoxydation (W. Pilnik und Marijke Faddegon)	195
<i>Pestizide</i> chlorierte, über die Verteilung deren Rückstände in Käse (Referat B. Zimmerli und A. Miserez)	388
<i>Phosphorsäure-Bestimmungen</i> in Kirschen mit dem HP-Detektor (J. Bäumler und S. Rippstein)	171

	Seite Page
<i>Polyensäuren</i> , deren Herkunft im Hühnerei (Referat R. Biedermann, A. L. Prabu- bucki und A. Schürch)	403
<i>Pyrazines</i> , leur dosage dans les aliments (Communication R. Daniel, J.-P. Marion, R. Viani et D. Reymond)	397
<i>Radioactivité</i> des denrées alimentaires en 1968	81
<i>Radioaktivität</i> der Lebensmittel im Jahre 1968	81
<i>Radioaktive</i> Spaltprodukte und ihre Bedeutung in der Ernährung (Referat R. Ber- ner)	403
<i>Reis</i> bestrahlt, seine Eigenschaften (G. Fritsch und J. P. Bouldoires)	252
— und Stärke bestrahlt, Messungen ihrer Elektronenspinresonanz (G. Fritsch und J. P. Bouldoires)	245
<i>Résidus</i> formés pendant la fumigation par l'oxyde d'éthylène (Communication T. Stijve)	373
<i>Revue</i> des livres voir «Buchbesprechungen»	
<i>Rückstände</i> von chlorierten Pestiziden, deren Verteilung in Käse (Referat B. Zim- merli und A. Miserez)	388
<i>Schweizerische</i> Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 81. Jahresversammlung, am 19./20. September 1969 in La Chaux-de-Fonds	293
— Symposium über Aromastoffe	417
<i>Société</i> suisse de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 81e Assemblée les 19/20 septembre 1969 à La Chaux-de-Fonds	293
<i>Spektrophotometrische</i> Bestimmung des Aethylalkohols in Spriten und Branntwei- nen (O. Wanger)	271
<i>Spettrofotometria</i> infrarossa per determinare gli alcoli monovalenti (D. Coppini e A. Albasini)	460
— infrarossa per determinare i ciclamati nel vino (D. Coppini e A. Albasini)	456
<i>Sprite</i> und Branntweine, spektrophotometrische Bestimmung des Aethylalkohols (O. Wanger)	271
<i>Stärke</i> und Reis bestrahlt, Messungen ihrer Elektronenspinresonanz (G. Fritsch und J. P. Bouldoires)	245
<i>Stärkebestimmung</i> und Stärkeverlauf in Aepfeln (U. Stoll)	257
<i>Tomatenprodukte</i> , über deren Untersuchungen (D. Strauß)	259
<i>Toxicologie</i> des arômes (Communication Ch. A. Vodoz)	434
<i>Vino</i> , determinazione dei ciclamati per mezzo della spettrofotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini)	456
<i>Vins</i> tranquilles et mousseux, dosage de leur anhydride carbonique (E. Capt et J.-F. Schopfer)	114
<i>Vitamin-A-</i> und β -Carotin-Gehalt von Milch und Butter in der Schweiz (Ch. Fäß- ler)	180
<i>Wein</i> , Bestimmung seiner enzymatischen Milchsäure (K. Mayer und G. Pause)	230
<i>Zusätze</i> zu Getreidemehlen, rechtliche Bestimmungen in der Schweiz (B. Strahi- mann)	138