

# Autorenregister = Registre des auteurs

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **64 (1973)**

Heft 4

PDF erstellt am: **13.09.2024**

## **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.

# Autorenregister

Registre des auteurs

	Seite Page
<i>Aerny, J. et Miserez, A.</i> : Sur l'identification et le dosage d'agents gélifiants et épaississants dans les denrées alimentaires . . . . .	139
<i>Baumgartner, J. und Neukom, H.</i> : Ueber die Oxydierbarkeit einiger natürlich vorkommender Phenole . . . . .	95
<i>Beetschen, W.</i> , siehe Hadorn, H.	
<i>Berner, Ch.</i> , voir Martin, E.	
<i>Blumenthal, A., Helbling, J. und Weymuth, H.</i> : Ueber die L(+)- und D(—)-Milchsäurekonzentration von Joghurts verschiedener Fettgehalte . . . . .	403
<i>Büchi, W.</i> , siehe Sulser, H.	
<i>Cardinale, E.</i> , siehe Stijve, T.	
<i>Gaudy, N. und Landis, J.</i> : Der Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile auf den Gehalt an Aminosäuren insgesamt und in Enzymhydrolysaten . . . . .	133
<i>Habegger, M. und Sprenger, M.</i> : Modellversuche über den Verbleib von Pestiziden in Molke und Quark, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch . . . . .	262
<i>Hadorn, H.</i> : Ueber die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei . . . . .	187
— Untersuchung und Beurteilung von Edelkastanien, Maronenpurée und Vermicelles . . . . .	445
— und <i>Beetschen, W.</i> : Zur Säuregradbestimmung in Röstkaffee . . . . .	206
— und <i>Zürcher, K.</i> : Isolierung der Rohextrakte für Rückstandsbestimmung von Insektiziden in verschiedenen Lebensmitteln . . . . .	266
— — Analyse und Beurteilung von Biscuits des Handels . . . . .	427
— — Herstellung, Analyse und Beurteilung von Molkenessig . . . . .	480
<i>Helbling, J.</i> , siehe Blumenthal, A.	
<i>Horman, I.</i> , voir Viani, R.	
<i>Hulstkamp, J.</i> : Ueber die Bestimmung verschiedener organischer Säuren durch Veresterung an einem Ionenaustauscher . . . . .	80
<i>Hüni, K. und Uebersax, P.</i> : Rasche gaschromatographische Bestimmung von Buttersäure in Milchaustauschern und Vollmilchpulver . . . . .	524
<i>sz. Kováts, E.</i> : L'analyse des arômes par chromatographie en phase gazeuse . . . . .	39
<i>Krauze, S. und Oledzka, R.</i> : Studien über die Assimilierbarkeit des Calciumoxalates . . . . .	504
<i>Künsch, U.</i> , siehe Mayer, K.	
<i>Landis, J.</i> , siehe Gaudy, N.	
<i>Lipka, Z. et Schopfer, J.-F.</i> : L'extrait des vins suisses . . . . .	214
<i>Marek, B.</i> , siehe Zimmerli, B.	
<i>Martin E. et Berner, Ch.</i> : Fluorimétrie qualitative des coumarines et furocoumarines d'huiles essentielles d'agrumes . . . . .	251
<i>Mayer, K. und Pause, G.</i> : Nicht-flüchtige Amine in Wein . . . . .	171
— <i>Pause, G., Künsch, U. und Temperli, A.</i> : Analytische Untersuchungen an Sauerkrautsaft . . . . .	519

	Seite Page
<i>Miserez, A.</i> : Radioaktivité des denrées alimentaires en 1972 . . . . .	378
— voir Aerny, J.	
<i>Moinas, M.</i> : Arome volatil de produits laitiers — Extraction et identification . .	60
<i>Narziss, L.</i> , siehe Schur, F.	
<i>Neukom, H.</i> , siehe Baumgartner, J.	
<i>Oledzka, R.</i> , siehe Krauze, S.	
<i>Pause, G.</i> , siehe Mayer, K.	
<i>Pfaendler, H. R., Stohler, W. und Schaub, H.</i> : Versuche zur Rückstandsbestimmung von Aureomycin in Hühnereiweiß . . . . .	257
<i>Pfenninger, H.</i> , siehe Schur, F.	
<i>Saint-Hilaire, P. et Solms, J.</i> : Quelques aspects de la congélation et lyophilisation du jus d'orange . . . . .	90
<i>Schaub, H.</i> , siehe Pfaendler, H. R.	
<i>Schenk, P.</i> , siehe Sulser, H.	
<i>Schmidlin-Mészáros, Jolanda</i> : Eine Nahrungsmittelvergiftung mit Lupinenbohnen	194
<i>Schopfer, J.-F.</i> , voir Lipka, Z.	
<i>Schur, F., Pfenninger, H. und Narziss, L.</i> : Zur Analytik der Malto-Saccharide . .	115
<i>Schwarzenbach, G.</i> : Säuren und Basen — Geschichte und analytische Bedeutung .	22
<i>Schweizer, H.</i> : Ueber die Bildung von «off flavour» bei der Lagerung walzen- getrockneter Weizenmehle . . . . .	104
<i>Senften, H.</i> : Arsen als Spurenelement in Wasser . . . . .	152
<i>Solms, J.</i> , voir Saint-Hilaire, P.	
<i>Sprenger, M.</i> , siehe Habegger, M.	
<i>Stijve, T. and Cardinale, E.</i> : The determination of chlorinated pesticide residues by entrainment distillation with water . . . . .	415
<i>Stohler, W.</i> , siehe Pfaendler, H. R.	
<i>Sulser, H., Schenk, P. und Büchi, W.</i> : Zur Frage des Nachweises von Extrakten und Würzmitteln der Suppenindustrie mittels Aminosäure- und Dipeptid- Bestimmungen . . . . .	238
<i>Sulser, H.</i> , siehe Zimmerli, B.	
<i>Temperli, A.</i> , siehe Mayer, K.	
<i>Uebersax, P.</i> , siehe Hüni, K.	
<i>Viani, R. et Horman, I.</i> : Composition de l'arome de yogurt . . . . .	66
<i>Weymuth, H.</i> , siehe Blumenthal, A.	
<i>Zimmerli, B.</i> : Erfahrungen bei der Konzentrierung pestizidhaltiger Extrakte . .	528
— und <i>Marek, B.</i> : Die Belastung der schweizerischen Bevölkerung mit Pestiziden .	459
— — und <i>Sulser, H.</i> : Erfahrungen bei der Bestimmung von chlorierten Bipheny- len und chlorhaltigen Pestiziden . . . . .	70
<i>Zürcher, K.</i> , siehe Hadorn, H.	