

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **75 (1984)**

Heft 2

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

Europa Food Chem III

Antwerpen, 26-29. März 1984

Die dritte europäische Konferenz über Lebensmittelchemie findet im kommenden Jahr in Antwerpen statt. Veranstalter ist die Föderation Europäischer Lebensmittel-Gesellschaften/Arbeitsgruppe Lebensmittel-Chemie, der derzeit 16 Staaten mit insgesamt etwa 8000 Mitgliedern angehören.

Das Gesamthema lautet:

«Strategien zur Qualitätssicherung bei Lebensmitteln»

Nähere Einzelheiten sind dem 1. Zirkular erhältlich bei

Europa Food Chem III

British Chemical Society - Food Safety Section

Dr. P. Drouot

Faculty of Agricultural Sciences

State University of Gent

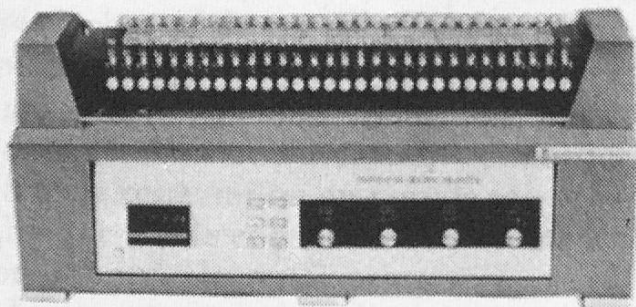
Couvert links, 653

B-9000 Gent

einholen.

Das vollständige Programm erscheint nach dem 30. Oktober 1984.

Dreissig Thermostaten in einem Gerät



Temperatur-Gradienten- Schüttler SI

das ideale Gerät für die
Untersuchung der
Temperaturabhängigkeit
chemischer Reaktionen und
biologischer Vorgänge.

Fermentation - Konservierung

Temperaturbereich beliebig
einstellbar zwischen -5°C und
 $+110^{\circ}\text{C}$

30 x 2 Arbeitsplätze

Temperatursprung max. 4°C

**Dr. Bender & Dr. Hobein AG, 8042 Zürich,
Telefon 01 361 17 77**

