

Objekttyp: **TableOfContent**

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: **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.

Inhalt — Sommaire

	Seite Page
Berichte — Rapports	
Erhebung und Vorbereitung von Proben im Hinblick auf aussagekräftige Resultate	
<i>W. Hauert</i> : Praktische Erfahrung bei der mikrobiologischen Qualitätskontrolle	143
<i>H. R. Roth</i> : Allgemeine statistische Überlegungen zur Aussagekraft von Analysenresultaten	157
<i>O. Jakob, J. Bäumler</i> und <i>S. Rippstein</i> : Probenerhebung aus forensisch-toxikologischer Sicht	167
<i>R. Knutti</i> : Wie zuverlässig läßt sich die Bleibelastung des Menschen früherer Zeiten aus archäologischen Knochenfunden abschätzen?	173
<i>J. Solms, Y. Béguin-Brubin, F. Escher</i> und <i>H. R. Roth</i> : Probenvorbereitung in der Sensorik am Beispiel der Bestimmung von Geschmacksschwellenwerten von Kupfer in Trinkwasser	183
<i>B. Ferrini</i> : Sequenzielle Methoden als Entscheidungshilfe bei der analytischen Prüfung von Grenzwerten	185
Eidgenössische Ernährungskommission — Commission fédérale de Palimentation	
<i>G. Ritzel</i> : Jahresbericht des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission der Eidgenössischen Ernährungskommission	197
Originalarbeiten — Travaux originaux	
<i>R. L. Disler, V. Glatt</i> und <i>W. Meier</i> : Rückstände von chlorierten Insektiziden und polychlorierten Biphenylen in Humanmilch	205
<i>S. Bogdanov</i> : Honigdiastase: Gegenüberstellung verschiedener Bestimmungsmethoden	214
<i>A. Etournaud</i> et <i>J.-D. Aubort</i> : Recherche des colorants organiques artificiels dans les produits cosmétiques. II. Vernis à ongles	221
<i>E. Romann</i> und <i>Renée Rieker</i> : Salmonellen-Epidemie im zürcherischen Limmattal	227
Kurze Mitteilung — Communication brève	
<i>K. Zürcher</i> und <i>H. Hadorn</i> : Salmonellen auf tiefgekühltem Geflügel	235
	%.

Bücher — Livres

- L. Rosival, A. Szokolay und Kollektiv: Fremdstoffe in Lebensmitteln* 239
A. Suter, H. U. Daepf und E. Suter: Vorratshaltung von Obst und Gemüse 240

Informationen — Informations

- Preis der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie —
Prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée 241
Euro Food Pack Conference 1984 241
Euro Food Chem III 1985 242
Colloque sur «Les technologies nouvelles et la restauration» 242