

Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **77 (1986)**

Heft 1

PDF erstellt am: **05.07.2024**

### **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# Inhalt – Sommaire

Seite  
Page

## Bericht – Rapport

- Bericht über die 97. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie, Genf, 20./21. September 1985 –  
Compte rendu de la 97<sup>e</sup> Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, Genève, 20 et 21 septembre 1985 1

## Vorträge – Communications

- W. Pickenhagen*: Chemie, Geruch und Geschmack 11  
*R. Battaglia*: Analytik und Beurteilung von Williamsbirnenbranntweinen mit Hilfe chemometrischer Methoden 14  
*U. Schobinger*: Alkoholfreier Wein – Herstellungsverfahren und sensorische Aspekte 23  
*F. Cupelin, M. Callmander, J.-Cl. Landry et J. M. Meyer*: Rejets d'amalgame dans les eaux usées d'un cabinet dentaire 39  
*T. Vu Duc, C. K. Huynh et C. Bergerioux*: Détermination par GC-MS des produits de thermo-oxydation des revêtements en polystyrène d'emballages alimentaires fabriqués par thermoformage 48  
*C. Giddey*: Molécules et technologies émergentes: Impact sur l'alimentation 60  
*D. Huber und F. Escher*: Strukturelle Veränderungen bei der Kochextrusion von Stärke und stärkeähnlichen Produkten 73  
*T. F. Schweizer*: Stärkeveränderungen in extrudierten und walzengetrockneten Weizenmehlen 85

## Originalarbeiten – Travaux originaux

- M. Erard, R. Dick und B. Zimmerli*: Studie zum Lebensmittel-Pro-Kopf-Verzehr der Schweizer Bevölkerung 88  
*M. Rüegg und Ursula Moor*: Die Bestimmung des Wassergehaltes in Milch und Milchprodukten mit der Karl-Fischer-Methode. I. Vergleich von 4 käuflichen Titrationslösungen 131  
*M. Rüegg, G. Steiger und Ursula Moor*: Die Bestimmung des Wassergehaltes in Milch und Milchprodukten mit der Karl-Fischer-Methode. II. Vergleich der Wassergehalte von Milch, Kondensmilch und Rahm nach Karl Fischer mit Werten der Trockenschrankmethode 139

## Kurze Mitteilungen — Communications brèves

- R. Gauch, U. Leuenberger* und *U. Müller*: Die Bestimmung von Azid in Wein mit HPLC 147  
*S. Bogdanov, B. Zimmerli* und *M. Erard*: Schwermetalle in Honig 153

## Bücher — Livres

- D. O. Coleman, D. M. H. Alderton* and *M. A. S. Burton*: MARC Report Number 31: Historical monitoring 159  
*F. Timm*: Speiseeis 160  
*P. Brätter* und *P. Schramel*: Trace element analytical chemistry in medicine and biology, Vol. 3: Proceedings of the third international workshop, Neuherberg 160

## Informationen — Informations

- Veranstaltungskalender 1986 162  
Markt, Norm und Staat 164