

Informationen = Informations

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 2

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.

Informationen — Informations

Manuel suisse des denrées alimentaires

5^e édition, 2^e volume

Nous signalons la parution des chapitres

- 2 Boissons mélangées au lait,
lait acidulé et produits analogues
- 9 Glaces

ainsi que d'un supplément au chapitre

- 61 Dosages enzymatiques.

Rédaction:

Office fédéral de la santé publique
Section du Manuel
Case postale 2644
CH-3001 Berne

Editeur:

Office central fédéral
des imprimés et du matériel
CH-3000 Berne

International Union of Food Science and Technology — Symposium:

Chemical Composition and Sensory Properties of Foods and Their Influence on Nutrition

Vom 7. bis 10. April 1987 findet an der Eidg. Technischen Hochschule in Tü-
rich das oben genannte Symposium statt. Zu folgenden Themen sind Vorträge,
Posterpräsentationen und Diskussionsrunden vorgesehen: Acceptance response
to sensory properties of foods and food components; Psychosocial determinants
of acceptance; Physiological consequences of food composition and acceptance;
Future trends in food, health and acceptance.

Auskunft und Anmeldung: Sekretariat IUFOST-Symposium, Prof. J. Solms,
Institut für Lebensmittelwissenschaft, ETH, CH-8092 Zürich.