

Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **81 (1990)**

Heft 6

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

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

Inhalt — Sommaire

	Seite Page
Bericht — Rapport	
Bericht der 23. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 29. November 1990	577
Vorträge — Communications	
<i>H.-J. Sinell</i> : Hygienische Risiken bei einigen neueren Produkten und Verfahren: prinzipielle Überlegungen	578
<i>B. J. Gebrig</i> : Prinzip und Einsatzmöglichkeiten des Sous-Vide-Verfahrens	593
<i>P. Zahner</i> : Hygienische Risiken bei Sous-Vide-Produkten	602
<i>W. Hauert</i> : Hygienische Risiken von Rohmilch aus biologischem Anbau und daraus hergestellten Produkten	616
<i>M. F. G. Jermini, F. Domeniconi, Flavia Bissig</i> und <i>M. Jäggli</i> : Hygienische Risiken durch Formaggini aus kleingewerblicher Produktion im Kanton Tessin: Enterotoxigene <i>S. aureus</i> - und <i>E. coli</i> -Stämme	633
<i>Barbara Wellauer-Weber, Zita Weise, Ursula Schuler, O. Geiges</i> und <i>W. Schmidt-Lorenz</i> : Hygienische Risiken beim Auftauen von tiefgefrorenem Fleisch und Schlachtgeflügel	655
<i>O. Geiges, Bettina Stählin</i> und <i>Barbara Baumann</i> : Mikrobiologische Beurteilung von Schnittsalat und Sprossgemüse	684
Originalarbeit — Travail original	
<i>R. Sieber, U. Bütikofer, E. Baumann</i> und <i>J. O. Bosset</i> : Über die Benzoesäurebildung und -verteilung während der Herstellung und Reifung von geschmierten Käsen	722
Nachruf — Nécrologie	
Maximilian Staub (1899 — 1990)	731
Bücher — Livres	
Aktuelle Fragen der Ernährung: Brennwert — Lebensmitteltechnologie — Beurteilung besonderer Ernährungsformen	732
<i>K. Pichhardt</i> : Lebensmittelmikrobiologie — Grundlagen für die Praxis	733
Informationen — Informations	
Schweizerische Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie	734
Société suisse de chimie analytique et appliquée	735

Register — Registres

	Seite Page
Autorenregister — Table des auteurs	736
Sachregister — Index alphabétique	739

Contents

Report

Report of the 23rd Meeting of the Swiss Society of Food Hygiene, Zurich, 29 November 1990	577
---	-----

Lectures

<i>H.-J. Sinell</i> : Hygienic hazards with novel products and processes: General considerations	578
<i>B. J. Gebrig</i> : Principles and applications of the «sous-vide» process	593
<i>P. Zahner</i> : Hygienic risks of sous-vide products	602
<i>W. Hauert</i> : Hygienic risks of raw milk products from biological farming	616
<i>M. F. G. Jermini, F. Domeniconi, Flavia Bissig and M. Jäggi</i> : The microbiology of home-made style formaggini fresh cheese manufactured in southern Switzerland: Incidence of enterotoxigenic strains of <i>S. aureus</i> and <i>E. coli</i>	633
<i>Barbara Wellauer-Weber, Zita Weise, Ursula Schuler, O. Geiges and W. Schmidt-Lorenz</i> : Hygienic risks during thawing of deep frozen meat and poultry	655
<i>O. Geiges, Bettina Stählin and Barbara Baumann</i> : The microbiological evaluation of prepared salad vegetables and sprouts	684

Original Paper

<i>R. Sieber, U. Bütikofer, E. Baumann and J. O. Bosset</i> : Formation and distribution of benzoic acid during fabrication and ripening of smeared cheese	722
--	-----

Obituary

Maximilian Staub (1899 — 1990)	731
--------------------------------	-----

Book Reviews

Aktuelle Fragen der Ernährung: Brennwert — Lebensmitteltechnologie — Beurteilung besonderer Ernährungsformen	732
<i>K. Pichhardt</i> : Lebensmittelmikrobiologie — Grundlagen für die Praxis	733

Informations

Swiss Society for Analytical and Applied Chemistry	734
--	-----

Indexes

Author Index	736
Subject Index	739