Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **86 (1995)**

Heft 3

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Inhalt – Sommaire

Originalarbeiten – Travaux originaux

Seite
Page

Karl Strebel und *Nicole Schneider:* Amtliche Kontrolle von Fleisch, Milch und Eiern auf Chloramphenicol und Sulfadimidin mit adaptierten Enzymimmunoassays 191

Daniel R. Dietrich: Kritische Beurteilung der ökotoxikologischen Aussagekraft von Schwermetallen in Fischen aus schweizerischen Gewässern 213

Bernhard Zimmerli, Leonhard Tobler, Sixto Bajo, Armin Wyttenbach, Max Haldimann und *Robert Sieber:* Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VII. Essentielle Spurenelemente: Iod und Selen 226

Bernhard Zimmerli, Leonhard Tobler, Sixto Bajo, Armin Wyttenbach und *Robert Sieber:* Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen-Verpflegungsbetrieben. VIII. Essentielle Spurenelemente: Molybdän, Kobalt und Chrom 266

Tobias Merseburger, Aloise Ehret, Otto Geiges, Daniel Kammerer und *Wilhelm Schmidt-Lorenz:* Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VI. Vermehrung von Milchsäurebakterien in Weizenmehlmedien 286

Tobias Merseburger, Aloise Ehret, Otto Geiges, Barbara Baumann und *Wilhelm Schmidt-Lorenz:* Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VII. Herstellung und Einsatz von Flüssighebeln bei der Produktion von Weizenmehlbroten 303

Bücher – Livres

H. Maarse and *D.G. van der Heij* (ed.): Trends in flavour research (Developments in food science, Vol. 35) 325

Ulrich S. Oltersdorf: Ernährungsepidemiologie; Mensch, Ernährung, Umwelt 326

Informationen – Informations

3e Symposium européen sur l'Authenticité des produits alimentaires – Perspectives industrielles 328

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene 329

Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires 330

Contents

Original Papers

Page

Karl Strebel and *Nicole Schneider:* Official control of meat, milk and eggs on chloramphenicol and sulfadimidine by adapted enzymimmunoassays 191

Daniel R. Dietrich: Critical assessment of the ecotoxicological significance of heavy metal analysis in fish from Swiss lakes and streams 213

Bernhard Zimmerli, Leonhard Tobler, Sixto Bajo, Armin Wyttenbach, Max Haldimann and *Robert Sieber:* Analysis of daily rations from Swiss canteens and restaurants. VII. Essential trace elements: Iodine and selenium 226

Bernhard Zimmerli, Leonhard Tobler, Sixto Bajo, Armin Wyttenbach and *Robert Sieber:* Analysis of daily rations from Swiss canteens and restaurants. VIII. Essential trace elements: Molybdenum, cobalt and chromium 266

Tobias Merseburger, Aloise Ehret, Otto Geiges, Daniel Kammerer and *Wilhelm Schmidt-Lorenz:* Microbiology of dough preparation. VI. Growth of lactic acid bacteria on wheat-meal-media 286

Tobias Merseburger, Aloise Ehret, Otto Geiges, Barbara Baumann and *Wilhelm Schmidt-Lorenz:* Microbiology of dough preparation. VII. Production and use of preferments to produce wheat-bread 303

Book Reviews

H. Maarse and *D.G. van der Heij* (ed.): Trends in flavour research (Developments in food science, Vol. 35) 325

Ulrich S. Oltersdorf: Ernährungsepidemiologie; Mensch, Ernährung, Umwelt 326

Information

3e Symposium européen sur l'Authenticité des produits alimentaires – Perspectives industrielles 328

Swiss Society of Food Hygiene 329