

# Autorenregister = Table des auteurs

Objektyp: **Index**

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

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

Heft 6

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.

## Autorenregister – Table des auteurs

	Seite Page
<i>Andrey, Daniel</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Bajo, Claudine</i> siehe Haldimann, Max	
– siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Baumann, Barbara</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Berger, Michael</i> siehe Laska, Heinz	
<i>Beuggert, Hans</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Bomio, Michele</i> siehe Schädeli, Markus	
– siehe Imhof, Miroslava	
– voir Dafflon, Oscar	
<i>Bosset, Jacques Olivier, Gauch, Roland, Mariaca, Raoul and Klein, Bernard:</i> Comparison of various sample treatments for the analysis of volatile compounds by GC-MS: Application to the Swiss Emmental cheese	672
<i>Buxtorf, Urs P., Ramseier, Claude und Wenk, Peter:</i> Salatgemüse im Winter: Ein Überblick bezüglich Nitratgehalt sowie Rückständen an Pflanzenbehandlungsmitteln und Bromid	497
<i>Calzada, Susana</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Camenzind, Rudolf</i> siehe Laska, Heinz	
<i>Dafflon, Oscar, Gobet, Hansjörg et Koch, Herbert:</i> Détermination du sulfite total dans le poisson par polarographie différentielle pulsée	699
– – – et <i>Bosset, Jacques Olivier:</i> Le dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le poisson, les produits carnés et le fromage par chromatographie liquide à haute performance	534
<i>Dietrich, Daniel R.:</i> Kritische Beurteilung der ökotoxikologischen Aussagekraft von Schwermetallen in Fischen aus schweizerischen Gewässern	213
<i>Eggmann, Maja</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Ehret, Aloise</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Escher, Felix und Genner-Ritzmann, Ruth:</i> Lebensmittelsensorik – eine vielschichtige Disziplin der Lebensmittelwissenschaft	584
<i>Finot, Paul André:</i> Die Auswirkungen der Mikrowellen auf den Nährwert und deren Unbedenklichkeit für Nahrungsmittel	128
<i>Gauch, Roland</i> see Bosset, Jacques Olivier	
<i>Geiges, Otto</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Genner-Ritzmann, Ruth</i> siehe Escher, Felix	
<i>Gobet, Hansjörg</i> voir Dafflon, Oscar	
– siehe Golay, Anne	
<i>Golay, Anne und Golay, Gilbert:</i> Die rationelle Anwendung der Mikrowellen in der Küche	120
<i>Götz, Frank und Jakob, Hans Peter:</i> Untersuchung von importiertem Schwarzbärenfleisch, Schweinen aus Weidehaltung und Ratten auf <i>Trichinella</i> sp.	55

	Seite Page
<i>Guggisberg, Dominik und Koch, Herbert: Methode zur quantitativen Bestimmung von Gentamicin in Fleisch, Leber und Niere mit HPLC und Nachsäulenderivatisation</i>	14
– – Methode zur fluorimetrischen Bestimmung von Neomycin in der Niere und in der Leber mit HPLC und Nachsäulenderivatisation	450
– siehe Wenk, Peter	
<i>Guillaume-Gentil, Olivier</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Haas, Johann</i> siehe Mogl, Stefan	
<i>Haldimann, Max</i> siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Haldimann, Max, Bajo, Claudine, Haller, Theres, Venner, Tanja und Zimmerli, Bernhard: Vorkommen von Arsen, Blei, Cadmium, Quecksilber und Selen in Zuchtpilzen</i>	463
<i>Haller, Theres</i> siehe Haldimann, Max	
<i>Hurter, Jakob</i> siehe Künsch, Ulrich	
<i>Imhof, Miroslava und Bosset, Jacques Olivier: Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. V. Chemische und thermische Stabilisierung der Proben</i>	169
– <i>Knecht, Paul und Bosset, Jacques Olivier: Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. IV. Standardisierung der Extraktion von freien Fettsäuren und Untersuchung der Probenstabilität</i>	157
<i>Jakob, Hans Peter</i> siehe Götz, Frank	
<i>Jäggli, Mario: Aspetti della gestione dell'urea nell'acqua di piscina</i>	45
– voir Montorfani, Sergio	
<i>Kammerer, Daniel</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Keel, Franz</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Klein, Bernard</i> see Bosset, Jacques Olivier	
<i>Knecht, Paul</i> siehe Imhof, Miroslava	
<i>Knutti, Rudolf</i> siehe Mogl, Stefan	
<i>Koch, Herbert</i> siehe Guggisberg, Dominik	
– voir Dafflon, Oscar	
<i>Kokot-Helbling, Karin, Schmid, Peter und Schlatter, Christian: Die Belastung des Menschen mit Moschus-Xylol – Aufnahmewege, Pharmakokinetik und toxikologische Bedeutung</i>	1
– – – Vergleich der Aufnahme von flüchtigen organischen Verbindungen (Benzol, Toluol, Xylol und Tetrachlorethen) aus Lebensmitteln mit der Aufnahme aus der Luft	556
<i>Künsch, Ulrich, Schärer, Hans und Hurter, Jakob: Qualitätsuntersuchungen an Kopf- und Nüsslisalat aus Hors-sol- und konventionellem Glashausanbau</i>	637
<i>Laska, Heinz, Berger, Michael und Camenzind, Rudolf: Methode zur quantitativen Bestimmung von Salbutamol im Kälberurin mittels HPLC und Fluoreszenzdetektion</i>	526
<i>Lavanchy, Pierre: L'analyse sensorielle: une discipline scientifique d'avenir</i>	600
<i>Maier-Leibnitz, Heinz: Die Mikrowelle als Zivilisationsfortschritt und als Beitrag zur Kochkultur</i>	84

	Seite Page
<i>Mariaca, Raoul</i> see Bosset, Jacques Olivier	
<i>Martin, Edouard</i> : L'éthanol simulateur des huiles et graisses	443
<i>Meier, Pierre</i> voir Montorfani, Sergio	
<i>Merseburger, Tobias, Ehret, Aloise, Geiges, Otto, Baumann, Barbara</i> und <i>Schmidt-Lorenz, Wilhelm</i> : Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VII. Her- stellung und Einsatz von Flüssighebeln bei der Produktion von Weizenmehl- brotten	303
– – – <i>Kammerer, Daniel</i> und <i>Schmidt-Lorenz, Wilhelm</i> : Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VI. Vermehrung von Milchsäurebakterien in Weizen- mehlmedien	286
<i>Meyer, Rolf</i> : Nachweis gentechnologisch veränderter Lebensmittel mittels Po- lymerase-Kettenreaktion (PCR)	648
<i>Mogl, Stefan, Haas, Johann</i> und <i>Knutti, Rudolf</i> : Bestimmung von VOC in Büroräumen – Analytischer Erfahrungsbericht über eine europäische Studie an 56 Bürogebäuden	657
<i>Montorfani, Sergio, Meier, Pierre, Zimmerli, Bernhard</i> et <i>Jäggli, Mario</i> : Activité mutagène et présence potentielle de MX dans quelques eaux potables de Suisse	512
<i>Ramseier, Claude</i> siehe Buxtorf, Urs P.	
<i>Reuter, Helmut</i> : Charakteristika der Erhitzung von Lebensmitteln durch Mi- krowellen und industrielle Anwendungen	101
<i>Rieder, Konrad</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Schädeli, Markus</i> und <i>Bomio, Michele</i> : Entwicklung und Optimierung eines neuartigen Frauenge tränkes vom Konzept bis zur Marktreife, mittels senso- rischer Analyse und innovativer Marktforschung in nur vier Wochen	613
<i>Schärer, Hans</i> siehe Künsch, Ulrich	
<i>Schlatter, Christian</i> siehe Kokot-Helbling, Karin	
<i>Schmid, Peter</i> siehe Kokot-Helbling, Karin	
<i>Schmid, Richard</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Schmidt-Lorenz, Wilhelm</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Schneider, Nicole</i> siehe Strebel, Karl	
<i>Sieber, Robert</i> siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Strebel, Karl</i> und <i>Schneider, Nicole</i> : Amtliche Kontrolle von Fleisch, Milch und Eiern auf Chloramphenicol und Sulfadimidin mit adaptierten Enzymimmu- noassays	191
<i>Teuber, Michael, Guillaume-Gentil, Olivier, Eggmann, Maja, Calzada, Susana</i> und <i>Keel, Franz</i> : Hygienische Sicherheit von mikrowellenerhitzten Lebens- mitteln	140
<i>Tobler, Leonhard</i> siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Untermann, Friedrich</i> : Das HACCP-Konzept: Schwierigkeiten bei der prak- tischen Umsetzung	566
<i>Venner, Tanja</i> siehe Haldimann, Max	
<i>Wegmüller, Fritz</i> : Lässt sich die Lebensdauer von Fritierölen wesentlich verlängern?	627

	Seite Page
<i>Wenk, Peter, Andrey, Daniel, Beuggert, Hans, Guggisberg, Hans, Rieder, Konrad und Schmid, Richard: Monitoring-Programm «Schwermetalle in Lebensmitteln». VIII. Blei, Cadmium, Kupfer und Zink in Milch</i>	485
– siehe Buxtorf, Urs P.	
<i>Windhab, Erich J.: Physikalische Grundlagen und Konstruktionsprinzipien von Mikrowellenherden</i>	89
<i>Wytttenbach, Armin</i> siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Zehnder, Hans-Jürg und Marzari, Christian M.: Eine einfache Methode, um bestrahlte Lebensmittel mit Hilfe der Thermolumineszenz zu erkennen</i>	29
<i>Zimmerli, Bernhard, Tobler, Leonhard, Bajo, Sixto, Wytttenbach, Armin, Haldimann, Max und Sieber, Robert: Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VII. Essentielle Spurenelemente: Iod und Selen</i>	226
– – – – und <i>Sieber, Robert: Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VIII. Essentielle Spurenelemente: Molybdän, Kobalt und Chrom</i>	266
– siehe Haldimann, Max	
– voir Montorfani, Sergio	