

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 87 (1996)
Heft: 2

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Inhalt – Sommaire

Originalarbeiten – Travaux originaux

	Seite Page
<i>Christine Rose-Sallin, Robert Sieber, Jacques Olivier Bosset et Raffaele Tabacchi: Validation d'une méthode d'analyse permettant le dosage en parallèle du cholestérol et de ses produits d'oxydation dans les denrées alimentaires</i>	137
<i>Miroslava Imhof, Ulrich Bütikofer und Jacques Olivier Bosset: Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. VI. Vergleich der visuellen und potentiometrischen Titrationsmethode in verschiedenen Laboratorien</i>	155
<i>Konrad Grob, Beat Grolimund, Marianne Bronz, Martin Brunner and Rolf Etter: Trans-diene and triene fatty acids in edible oils from deodorization</i>	168
<i>Sylvia Gautsch: Nachweis von Salmonellen in Oberflächenwasser. Vergleich eines konventionellen Kulturverfahrens mit dem «Path Stik One Step Rapid Salmonella Test»</i>	182
<i>Michele Ceschi, Marco De Rossa e Mario Jäggi: Contaminanti organici, inorganici e radionuclidi nell'ittiofauna dei laghi Ceresio e Verbano (bacini svizzeri)</i>	189
<i>Stefan Reimann, Konrad Grob and Hartmut Frank: Environmental chloroacetic acids in foods analysed by GC-ECD</i>	212
<i>Roland Charrière, William Leiser and Roland Dousse: HPLC methods for the determination of some quinolones in fish and animal tissues</i>	223
<i>André Desaulles, Ruedi Dahinden und Peter Lischer: Untersuchungen zum Nachweis der zeitlichen Stabilität von Schwermetall- und Fluoranalysen in archivierten Bodenproben im Hinblick auf die Dauerbeobachtung</i>	230
<i>Jan Willem Weyland, Joop Rooselaar and Alfred George Stern: Methylisothiazolinone, chloromethylisothiazolinone and methyldibromoglutaronitrile in moist toilet papers. Analysis and market survey</i>	244

Bücher – Livres

<i>Ralf G. Berger: Aroma biotechnology</i>	255
--	-----

Informationen – Informations

Reinraumtechnik in der Lebensmittelverarbeitung	257
Anwendung molekularbiologischer Methoden in der Lebensmittelanalytik	259
Fortbildungskurse HACCP	261
Formation continue en HACCP	263
Korrigendum Heft 1, Seite 97	264
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie	265
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale	266

Contents

Original Papers

	Page
<i>Christine Rose-Sallin, Robert Sieber, Jacques Olivier Bosset and Raffaele Tabacchi: Validation of analytical procedure for the parallel quantification of the cholesterol and his oxides in food</i>	137
<i>Miroslava Imhof, Ulrich Bütikofer and Jacques Olivier Bosset: The determination of free fatty acids in milk and cream. VI. Evaluation of a further collaborative study using the visual and the potentiometric titration methods</i>	155
<i>Konrad Grob, Beat Grolimund, Marianne Bronz, Martin Brunner and Rolf Etter: Trans-diene and triene fatty acids in edible oils from deodorization</i>	168
<i>Sylvia Gautsch: Detection of Salmonella in surface water. Comparison of a conventional culture method with the «Path Stik One Step Rapid Salmonella Test»</i>	182
<i>Michele Ceschi, Marco De Rossa and Mario Jäggli: Organic and inorganic pollutants and radionuclides in the ichthyofauna of the lakes Ceresio and Verbano (Swiss basins)</i>	189
<i>Stefan Reimann, Konrad Grob and Hartmut Frank: Environmental chloroacetic acids in foods analysed by GC-ECD</i>	212
<i>Roland Charrière, William Leiser and Roland Dousse: HPLC methods for the determination of some quinolones in fish and animal tissues</i>	223
<i>André Desaulles, Ruedi Dahinden and Peter Lischer: Consideration of the temporal stability of archived soil samples in terms of heavy metal and fluorine analyses with respect to long-term monitoring</i>	230
<i>Jan Willem Weyland, Joop Rooselaar and Alfred George Stern: Methylisothiazolinone, chloromethylisothiazolinone and methyl dibromoglutaronitrile in moist toilet papers. Analysis and market survey</i>	244

Book Reviews

<i>Ralf G. Berger: Aroma biotechnology</i>	255
--	-----

Information

Reinraumtechnik in der Lebensmittelverarbeitung	257
Anwendung molekularbiologischer Methoden in der Lebensmittelanalytik	259
Fortbildungskurse HACCP	261
Formation continue en HACCP	263
Corrigendum fasc. 1, page 97	264
Swiss Society of Food and Environmental Chemistry	265