

Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **89 (1998)**

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

	Seite Page
Originalarbeiten – Travaux originaux	
<i>Bernhard Zimmerli, Max Haldimann und Robert Sieber: Selenstatus der schweizerischen Bevölkerung. 3. Veränderungen und deren Ursachen</i>	257
<i>Robert Sieber: Beitrag zur Kenntnis der Zusammensetzung von schweizerischem Ziger</i>	294
<i>Fritz Wegmüller: Die Qualität von Fritierölen dielektrisch erfassen. Kalibration und Anwendungsbereich von Food-Oil-Sensoren</i>	301
<i>Markus Stadler, Philipp Hübner und Albert Eugster: Probleme bei der Anwendung der 35S- und NOS-PCR für die GVO-Analytik</i>	308
<i>Jürg Noser and Christoph Bürgi: Burning behaviour of clothes: Results of a survey on the Swiss market</i>	318
<i>Marianne Bronz, Maurus Biedermann and Koni Grob: Characterization of migrates from can coatings by size exclusion chromatography; total amounts of phenolics with molecular weight below 1000 D</i>	327
<i>Sylvia Gautsch, Tina Schnyder, Kathrin Krieger und Roy Ewald: Modifikation des EnviroAmp™ Legionella Kits für die Routinediagnostik von Legionella pneumophila in Wasserproben</i>	339
<i>Ramin Azodanlou: Identification et quantification des gallates dans les huiles d'olive et les beurres, par la chromatographie sur couche mince</i>	355
<i>Patrick Edder, André Cominoli et Claude Corvi: Dosage de résidus de streptomycine dans le miel par HPLC avec postdérivatisation et détection fluorimétrique</i>	369
Bücher – Livres	
<i>Ray Marsili (ed.): Techniques for analyzing food aroma</i>	383
Informationen – Informations	
Quantitativer Nachweis gentechnisch veränderter Lebensmittel (GVO) PCR-Workshop	384
Herbsttagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährungsforschung	386
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene	387
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires	388

Contents

	Page
Original Papers	
<i>Bernhard Zimmerli, Max Haldimann and Robert Sieber</i> : Selenium status of the Swiss population. 3. Changes and its causes	257
<i>Robert Sieber</i> : Composition of Swiss ricotta-type cheese	294
<i>Fritz Wegmüller</i> : Frying fats: Data of food oil sensors vs. polar components; calibration curve and its application range	301
<i>Markus Stadler, Philipp Hübner and Albert Eugster</i> : Problems with the application of the 35S- and NOS-PCR for GMO analysis	308
<i>Jürg Noser and Christoph Bürgi</i> : Burning behaviour of clothes: Results of a survey on the Swiss market	318
<i>Marianne Bronz, Maurus Biedermann and Koni Grob</i> : Characterization of migrates from can coatings by size exclusion chromatography; total amounts of phenolics with molecular weight below 1000 D	327
<i>Sylvia Gautsch, Tina Schnyder, Kathrin Krieger and Roy Ewald</i> : Modification of the EnviroAmp™ <i>Legionella</i> kit for the routine diagnostic of <i>Legionella pneumophila</i> in water samples	339
<i>Ramin Azodanlou</i> : Identification and quantification of propyl, octyl and dodecyl gallates in olive oils and butters by thin layer chromatography	355
<i>Patrick Edder, André Cominoli and Claude Corvi</i> : Analysis of streptomycin residues in honey by liquid chromatography with postderivatization and fluorometric detection	369
Book Reviews	
<i>Ray Marsili (ed.)</i> : Techniques for analyzing food aroma	383
Information	
Quantitative detection of genetically modified organisms (GMO) in foods – PCR workshop	385
Symposium of the Swiss Society of Nutrition Research	386
Swiss Society of Food Hygiene	387