

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene =
Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **90 (1999)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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>

Originalarbeiten – Travaux originaux

- Robert Sieber, René Badertscher, Ueli Bütikofer und Bruno Nick:*
Beitrag zur Kenntnis der Zusammensetzung von schweizerischer
pasteurisierter und ultrahocherhitzter Milch 135
- Bea Suter, Koni Grob and Bruno Pacciarelli:* Simultaneous determination
of milk fat (butyric acid) and total fat by 1-min transesterification
directly in the food 149
- Anton Kaufmann, Bruno Pacciarelli, Alexandra Prjic, Bianca Ryser
und Sven Roth:* Bestimmung von Rückständen von Tetracyclinen
in Lebensmitteln 167
- Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Beatrice Bürchler, Koni Grob,
Franziska Keller, Hans-Peter Neukom, Nathalie Richard and
Christoph Spinner:* Reaction products of bisphenol-A-diglycidyl
ether (BADGE) and bisphenol-F-diglycidyl ether (BFDGE) with
hydrochloric acid and water in canned foods with aqueous
matrix. 1. Analytical methods 177
- Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Beatrice Bürchler, Koni Grob,
Franziska Keller, Hans-Peter Neukom, Nathalie Richard and
Christoph Spinner:* Reaction products of bisphenol-A-diglycidyl
ether (BADGE) and bisphenol-F-diglycidyl ether (BFDGE) with
hydrochloric acid and water in canned foods with aqueous
matrix. 2. Results for a survey of the Swiss market 195
- Michela Maifreni, Marilena Marino e Gabriella Rondinini:* Studio degli
aspetti microbiologici (trasformazione e conservazione) di un prodotto
vegetale fermentato (brovada Friuliana) 211

Vorträge – Conférences

- Jacques Besse, Christophe Joris et Yves Jacquier:* Nouveau filtre-
clarificateur pour le traitement de l'eau 222

Kurze Mitteilungen – Communications brèves

- Markus Niederer, Urs Schlegel, Christopher Hohl and André Herrmann:*
Quantitative GC-MS method for the determination of aniline, chloro-
aniline and toluidine related from inks of ballpoint and fiber-tip pens 229

Bücher – Livres

<i>Klaus Pichhardt: Hygieneschulung Lebensmittel</i>	236
<i>A. Eck et J.-Cl. Gillis: Le fromage</i>	237

Informationen – Informations

Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie der Schweiz	239
---	-----

Contents

Page

Original Papers

- Robert Sieber, René Badertscher, Ueli Bütikofer and Bruno Nick:*
Composition of Swiss pasteurised and ultra-high-temperature-treated milk 135
- Bea Suter, Koni Grob and Bruno Pacciarelli:* Simultaneous determination of milk fat (butyric acid) and total fat by 1-min transesterification directly in the food 149
- Anton Kaufmann, Bruno Pacciarelli, Alexandra Prijic, Bianca Ryser and Sven Roth:* Determination of tetracycline residues in foods 167
- Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Beatrice Bürchler, Koni Grob, Franziska Keller, Hans-Peter Neukom, Nathalie Richard and Christoph Spinner:* Reaction products of bisphenol-A-diglycidyl ether (BADGE) and bisphenol-F-diglycidyl ether (BFDGE) with hydrochloric acid and water in canned foods with aqueous matrix. 1. Analytical methods 177
- Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Beatrice Bürchler, Koni Grob, Franziska Keller, Hans-Peter Neukom, Nathalie Richard and Christoph Spinner:* Reaction products of bisphenol-A-diglycidyl ether (BADGE) and bisphenol-F-diglycidyl ether (BFDGE) with hydrochloric acid and water in canned foods with aqueous matrix. 2. Results for a survey of the Swiss market 195
- Michela Maifreni, Marilena Marino and Gabriella Rondinini:*
Microbiological aspects (processing and storage) of a fermented vegetable («brovada») 211

Reports

- Jacques Besse, Christophe Joris and Yves Jacquier:* New clarifying filter for the treatment of Water 222

Short Papers

- Markus Niederer, Urs Schlegel, Christopher Hohl and André Herrmann:*
Quantitative GC-MS method for the determination of aniline, chloroaniline and toluidine related from inks of ballpoint and fiber-tip pens 229

Book Reviews

<i>Klaus Pichhardt: Hygieneschulung Lebensmittel</i>	236
<i>A. Eck et J.-Cl. Gillis: Le fromage</i>	237

Information

Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie der Schweiz	239
---	-----