

Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 2

PDF erstellt am: **12.07.2024**

### **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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

## Profil der Listerienkontamination

---

### Originalarbeiten – Travaux originaux

- Robert Aebi, Marc Mühleemann, Georges Bühlmann, Melchior Schällibaum*  
und *Urs Spahr*: Profil der Listerienkontamination von Schweizer  
Emmentaler-Käse aus Rohmilch 105

---

### Vorträge – Communications

- Oscar Dafflon, Laurence Scheurer, Hansjörg Gobet and Jacques Olivier Bosset*:  
Polyphosphate determination in seafood and processed cheese using  
high-performance anion exchange chromatography after phosphatase  
inhibition using microwave heat shock 127

---

### Reviews

- Hans-Peter Bachmann, Ueli Bütikofer und Robert Sieber*:  
Über das Vorkommen von bioaktiven Peptiden in Käse 136
- Vincent Perreten*: Use of antimicrobials in food-producing animals  
in Switzerland and the European Union (EU) 155

---

### Informationen – Informations

- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie 164
- Société suisse de chimie alimentaire et environnementale 165

# Contents

Page

---

## Original Papers

- Robert Aebi, Marc Mühlemann, Georges Bühlmann, Melchior Schällibaum and Urs Spahr: Profile of Listeria-contamination of Swiss Emmental cheese made from raw milk* 105
- 

## Lectures

- Oscar Dafflon, Laurence Scheurer, Hansjörg Gobet and Jacques Olivier Bosset: Polyphosphate determination in seafood and processed cheese using high-performance anion exchange chromatography after phosphatase inhibition using microwave heat shock* 127
- 

## Reviews

- Hans-Peter Bachmann, Ueli Bütikofer and Robert Sieber: On the occurrence of bioactive peptides in cheese* 136
- Vincent Perreten: Use of antimicrobials in food-producing animals in Switzerland and the European Union (EU)* 155
- 

## Information

- Swiss Society of Food and Environmental Chemistry 164