

Objekttyp: **TableOfContent**

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

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

Heft 3

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.e-periodica.ch>

Originalarbeiten – Travaux originaux

- Anja Noti, Sandra Biedermann-Brem, Maurus Biedermann, Koni Grob, Priscilla Albisser and Pietro Realini*: Storage of potatoes at low temperature should be avoided to prevent increased acrylamide formation during frying or roasting 167
- Albert Eugster*: Verunreinigungen tierischer Herkunft in Getreide und Getreideprodukten: I. Problemstellung und Beitrag zur Tierartbestimmung mittels PCR 181
- Raymond B. Place, Miroslava Imhof, Michael Teuber and Jacques Olivier Bosset*: Distribution of the volatile (flavour) compounds in Raclette cheese produced with different staphylococci in the smear 192
- Marius Collomb, Patrick Malke, Monika Spahni, Robert Sieber et Ueli Bütikofer*: Dosage des acides gras libres dans le fromage par chromatographie gaz-liquide : précision de la méthode et différences saisonnières de la lipolyse dans divers fromages suisses 212

Vorträge – Communications

- Andrea Cadotsch*: Kontaktallergien, Schwerpunkt Nickel 230

Tagungen – Conférences

- Renato Amadò und Philipp Hübner*: Bericht über den Diskussionsnachmittag «Acrylamid in Lebensmitteln» vom 9. April 2003 an der ETH Zürich 234

Bücher – Livres

- Nigel F. Lightfoot und Eddie A. Maier*: Mikrobiologische Analysen: Richtlinien zur Qualitätssicherung – Lebensmittel- und Wasseruntersuchungen 236

Informationen – Informations

- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) 238
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) 239

Original Papers

- Anja Noti, Sandra Biedermann-Brem, Maurus Biedermann, Koni Grob, Priscilla Albisser and Pietro Realini*: Storage of potatoes at low temperature should be avoided to prevent increased acrylamide formation during frying or roasting 167
- Albert Eugster*: Cereals and cereal products contaminated by material of animal origin: I. Description of the problem and contribution to the identification of animal species by means of PCR 181
- Raymond B. Place, Miroslava Imhof, Michael Teuber and Jacques Olivier Bosset*: Distribution of the volatile (flavour) compounds in Raclette cheese produced with different staphylococci in the smear 192
- Marius Collomb, Patrick Malke, Monika Spahni, Robert Sieber and Ueli Bütikofer*: Gas chromatographic determination of free fatty acids in cheese: precision of the method and influence of seasons on lipolysis in different Swiss cheeses 212

Lectures

- Andrea Cadotsch*: Nickel allergy, a common contact allergy 230

Conferences

- Renato Amadò and Philipp Hübner*: Report of the forum "Acrylamide in foods", ETH Zurich, 9 April 2003 234

Books

- Nigel F. Lightfoot und Eddie A. Maier*: Mikrobiologische Analysen: Richtlinien zur Qualitätssicherung – Lebensmittel- und Wasseruntersuchungen 236

Information

- Swiss Society of Food Hygiene 238