

Sachregister = Index alphabétique = Subject index

Objekttyp: **Index**

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

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

Heft 6

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.

Sachregister* – Index alphabétique – Subject index

	Seite – Page
Abattoirs	44
Acrylamide formation	167
Alcohol-water mixtures	423
ALOP Appropriate level of health protection	3
Ammonium salts	406
Analysis	510
Analytical traceability	60
Animal contamination	181
Animal health	501
Animals	155
Antibiotics	155, 501, 574
Antihypertensive peptide	136
Aperçu des marchandises soumises à un contrôle et examinées par les laboratoires officiels en 2002	363
Auditing	33
Auszüge aus den Jahresberichten der Kantonalen Laboratorien: Gebrauchsgegenstände und Kosmetika	344
Auszüge aus den Jahresberichten der Kantonalen Laboratorien: Lebensmittel	243
Authentication	379
Authenticity	60, 491
Authorization	561
Bakery ware	406
Ban	155
Bioactive peptide	136
Botanical origin	491
Burning behavior	93
Tert-Butanol	423
Carbadox	70
Casomorphin	136
Cereals	603
Cheese	136
Cinnamaldehyde	609
Cinnamon	609

*Bei den Originalarbeiten und Vorträgen wurden die von den Autoren angegebenen Key words übernommen.

	Seite – Page
Codex Alimentarius	20
Colour	461
Concentration gradient	192
Contamination profile	105
Contamination	565
Cosmetics	80
Curtains	93
Cytochrome b	181
Dairy products	461
Detection	594
Disaster relief	579
Drinking water	579
Drug residues	510
<i>E. coli</i>	579
Ear Piercing	230
EC regulation	510
ELISA	594
Emmental cheese	60
EN 1102	93
Environment	574
European Union	10
Exécution de la législation sur les denrées alimentaires	241
Exposure assessment	105
Extraits des rapports des laboratoires officiels: Denrées alimentaires	243
Extraits des rapports des laboratoires officiels: Objets usuels et Cosmétiques	344
Feed additives	561
Field method	579
Fire blade	565
Flame spread speed rate	93
Fluorescence	379
FMEA Failure mode and effect analysis	52
Food analysis	534
Food control	394, 561
Food industrial facilities	25
Food safety criteria	25
Food safety	10, 33, 546
Food-producing animals	546, 556
Formation of acrylamide	406
Free fatty acids	212
FSO Food safety objectives	3
Fumigation	603

	Seite - Page
Gastroenteritis	594
Geographic origin	379, 491
Good veterinary practice	546
Growth promoters	155
Gruyère cheese	379
HACCP Hazard analysis critical control point	3, 10, 20, 33, 52
HACCP principles	44
Harmonized food laws	10
Hazard analysis	44
Hazard	25
High performance anion exchange chromatography	127
Honey	491, 565
HPLC	80
Inflammability	93
Internal standard	70
<i>L. monocytogenes</i>	105
<i>Lactobacillus johnsonii</i>	452
<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	452
LC-ESI-MS/MS	534
LC-MS/MS	70, 510, 565
Legal regulation	556, 561
Legislation	10, 452
L'Etivaz cheese	379
Lipolysis	212
Manure	574
Maximum residue limit	527
Measurement	461
Meat processing plant	44
Meat	70
Methanol	423
Milk products	394
Milk	461
Molecular association	423
Nickel allergy	230
Nitrofurantoin	510, 527
Norovirus	594
Occurrence	394
Organic foodstuffs	603
Oxidative degradation	609
Pathogenic bacteria	394
PFGE	452

	Seite – Page
Pharmaceutical products	52
Pharmacokinetics	501
Phosphatase inhibition	127
Phosphine analysis	603
Phosphopeptide	136
Polyphosphate	127
Prevention	230
Probiotic foods	452
Processed cheese	127
1-Propanol	423
2-Propanol	423
QCA (Quinoxalin-2-carboxylic acid)	70
Quality assessment	25
Quality control	574
Raclette cheese	192
Raw milk cheese	105
Reducing sugars	167, 406
Regulation	155, 527
Residues	546
Quality management standards	33
Quality management	52
Quantification	603
Resistance	155
Review	461
Risk analysis	20
Risk assessment	44, 394
Risk management	20
RT-PCR	594
Screening test	60
Seafood	127
Seasonal variations	212
Species identification	181
<i>Staphylococcus equorum</i> subsp. <i>linens</i>	192
<i>Staphylococcus succinus</i> subsp. <i>casei</i>	192
Storage of potatoes	167
Streptomycin	565
Styrene	609
Sunscreen filters	80
Swiss cheese	212
Swiss Emmental	105
Switzerland	556, 561

	Seite – Page
Tandem mass spectrometry	534
Temperature of storage	167
Total Coliform	579
Toxicology	527
Transport behaviour	574
Übersicht der in der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Jahre 2002 untersuchten kontrollpflichtigen Waren	363
Veterinary drug residues	534
Veterinary drug	527, 564
Veterinary medicinal products	556
Veterinary medicine	501
Volatile compounds	192
Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz	241
Volume contraction	423