

Sachregister = Index alphabétique = Subject index

Objekttyp: **Index**

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

Band (Jahr): **95 (2004)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.08.2024**

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.

Sachregister* – Index alphabétique – Subject index

	Seite – Page
Accumulation	447
Acrylamide	110, 127
Acrylamide in potato products	477
Aflatoxins	52
Alkaline phosphatase	489
Analytical chemistry	199
Animal contamination	99
Aperçu des marchandises soumises à un contrôle et examinées par les laboratoires officiels en 2003	404
Appropriate level of protection	13, 21
Attributes plans	32
Auszüge aus den Jahresberichten 2003 der Kantonalen Laboratorien: Gebrauchsgegenstände und Kosmetika	387
Auszüge aus den Jahresberichten 2003 der Kantonalen Laboratorien: Lebensmittel	286
Authenticity	489, 503, 561, 597, 618, 632
Bifidobacteria	514
Browning of potato chips	477
Cadmium	447
Caffeine	240
Calcium	489
Calibration on reducing sugar	477
Camphechlor	162
Cell wall polysaccharides	597
Cheese	489
Chloramphenicol	223
Chlorohydrins	261
Chlorpropham residues in potatoes	421
Citric acid	110
Citrus juices	632
Codex Alimentarius	545
Composition	68
Conventional farming	251
Corticosteroids	466
Cosmetics	147, 466
Cultivation technique	641

Cytochrome b	99
Decision limit	223
Deoxynivalenol	251
Detection capability	223
Diepoxy-pentane	261
Dietary intake	162
Differentiation	573
Discriminant analysis	632
Electronic nose	85
Emmental cheese	503
Enantioselective capillary GC	618
Environment	45
Epoxidized soya bean oil	261
Epoxy-octane	261
EU-Regulation	541, 545, 553, 561
Exécution de la législation sur les denrées alimentaires en Suisse	283
Extraits des rapports 2003 des laboratoires officiels: Denrées alimentaires	286
Extraits des rapports 2003 des laboratoires officiels: Objets usuels et Cosmétiques	387
Fermented milk	514
Flavours	618
Fontal	489
Fontina	489
Food	45
Food analysis	437
Food regulation	545
Food safety objectives	13, 21, 28, 32, 52, 59, 545
Formation	514
French fries	110, 127
Fruit	597
Frying test	477
GC-MS	681
Geographic origin	503
GMP	127
Goat milk	68
HACCP	59
Headspace GC-MS	532
INDEX	85
Isoelectric focusing	573
Isotopic ratio mass spectrometry	585, 618, 641
ISSR-PCR	573
<i>Lactobacillus</i>	514

	Seite - Page
<i>Lactococcus</i>	514
LC-ESI-MS/MS	437
LC/MS	147, 466
LC-MS-MS	135
<i>Leuconostoc</i>	514
Lids for glass jars	261
Limits	52
<i>Listeria monocytogenes</i>	45, 59
Lysozyme	489
Mass spectrometry	85
Measurement uncertainty	199, 223, 240
Meat	135
Microbiological criteria	28, 32, 59
Microbiological food safety management	6
Microbiological risk analysis	6
Microbiological risk assessment	6
Microorganism	514
Monoterpenes	681
Must	585
Natamycin	489
Nifursol	135
Nitrofuran	135
Nutrient	68
Operating characteristic curve	32
Organic farming	251
Pasture	681
PCR-RFLP	573
PDO	489
Performance criteria	13, 21
Performance objective	21, 52
Pesticides residues	437
Photoreactions	147
Photostability	147
Polyvinyl chloride	261
Potato products	110
Potato variety	573
Preconcentration	85
Probabilistic intake assessment	421
Process criteria	13, 59
Processed cheese	85
Propionibacteria	514

Protein pattern	670
Public campaign	127
Quality	597
Raclette	489, 503
Reducing sugars	477
Residue	135
Residues in food	162
Risk assessment	162
Roasted potatoes	110
Rumen fermentation	681
<i>Salmonella</i>	45
Sampling	45
Sampling plans	28, 32
Soil	447
Soluble coffee	240
SPDE	85
Species identification	99, 573
SPME	85, 632
Sprouting inhibitors	421
Stable isotope ratio	489
Storage of potatoes	421
<i>Streptococcus</i>	514
Sunscreen filters	147
Swiss market food products	532
Swiss regulation	553
Tandem mass spectrometry	437
Terpene degradation	681
Tomatoes	585, 641
Toxaphene	162
Toxicity	162
Traceability	503, 541, 545, 553
Transfer coefficient	447
Trichothecenes	251
Übersicht der in der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Jahre 2003 untersuchten kontrollpflichtigen Waren	404
Validation	199, 223, 240
Vitamin	514
Volatile organic compounds (VOC)	85
Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz	283
Wheat	99, 251, 447
Wine	585