

Autorenregister = Table des auteurs = Author index

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **96 (2005)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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.

Autorenregister – Table des auteurs – Author index

	Seite – Page
<i>Amadò R. see Fretz C.B.</i>	189
<i>Amadò R. und Zoller O.: Editorial</i>	369
<i>Bänziger U. siehe Kaufmann M.</i>	232
<i>Baumgartner A. see Fretz R.</i>	289
<i>Beer M. see Jermini M.</i>	254
<i>Beer M. vois Gremaud G.</i>	224, 266
<i>Beer M.: Arsenic – a natural component of drinking water (Editorial)</i>	87
<i>Berger T., Bütikofer U., Murali L., Rieder K., Rhyh P. and Züst C.:</i> Bestimmung von Nisin A in Käse mit LC/MS and LC/MS/MS	336
<i>Berger Th. siehe Brülisauer F.</i>	175
<i>Beuret C. see Fretz R.</i>	298
<i>Brülisauer F., Berger Th., Klein B. und Danuser J.: Risikobasierte</i> Untersuchung von Milch und Milchprodukten in der Schweiz	175
<i>Brunner K. see Mewwly R.</i>	281
<i>Brüschweiler B.J., Schlatter J.R., de Weck D., Favre F. and Luthi J.-Ch.:</i> Occurrence of arsenic in drinking water of the canton of Valais. Part II: Epidemiological comparison between arsenic concentrations and cancer incidence rates	106
<i>Bucheli Th.D., Erbs M., Hartmann N., Vogelsang S., Wettstein F.E. und</i> <i>Forrer H.-R.: Estrogenic mycotoxins in the environment</i>	386
<i>Bütikofer U. siehe Berger T.</i>	336
<i>Cavin Ch., Marin-Kuan M., Scholz G., Schilter B. and Delatour T.:</i> Mechanism of action: a key element for ochratoxin A risk assesment	453
<i>Charrière R., Hunziker H.-R. et Stärk K.: L'analyse du risque comme outil</i> de base de la protection du consommateur (Editorial)	213
<i>Danuser J. siehe Brülisauer F.</i>	175
<i>De Weck see Brüschweiler B.J.</i>	106
<i>Delatour T. see Cavin Ch.</i>	453
<i>Droz Ch., Kölbener P. und Hunziker H.: Herbizide und Dichlorbenzamid</i> in Grund- und Quellwasser im Kanton St. Gallen	118
<i>Dudler V see Mewwly R.</i>	281
<i>Dudler V. see Haldimann M.</i>	89
<i>Edder P. and Ortelli D.: Survey of pesticide residues in Swiss</i> and foreign wines	311
<i>Erbs M. see Bucheli Th.D.</i>	386

<i>Fasnacht N., Roth J.-J. et Ramseier C.</i> : Authentification qualitative de la Damassine parmi d'autres eux-de-vie de fruits à noyau	199
<i>Favre F. see Brüscheweiler B.J.</i>	106
<i>Forrer H.-R. see Bucheli Th.D.</i>	386
<i>Fragière C. see Meuwly R.</i>	281
<i>Fretz C.B., Luisier J.-L. and Amadò R.</i> : Sensory characterisation of Petit Arvine wines	189
<i>Fretz R., Beuret C., Svoboda P., Tanner M. and Baumgartner A.</i> : Phylogenetic analyses of Norovirus isolates from human stool samples, mineral waters and oysters in Switzerland	298
<i>Gehrig M. siehe Hauser D.</i>	351
<i>Gemperle C. siehe Schmid P.</i>	418
<i>Gremaud E. see Mohamed R.</i>	445
<i>Gremaud G. et Beer M.</i> : Monitorage biologique	266
<i>Gremaud G. see Jermini M.</i>	254
<i>Gremaud G., Beer M. et Jermini M.</i> : Programmes axés essentiellement sur les denrées produites en Suisse	224
<i>Gut Ch.</i> : Einsatz von von aktiven Kulturen – gesetzlich geregelt?	26
<i>Guy Ph.A. see Mohamed R.</i>	445
<i>Haldimann M., Pfammatter E., Venetz P.-M., Studer P. and Dudler V.</i> : Occurrence of arsenic in drinking water of the canton of Valais. Part I: Overview of arsenic concentration and geographic distribution	89
<i>Häller-Gärtner B., Kleijer G. et Mascher-Frutschi F.</i> : Répartition du DON dans les fractions de mouture du blé	462
<i>Hartmann N. see Bucheli Th.D.</i>	386
<i>Hauri U., Lütolf B., Schlegel U. and Hohl C.</i> : Determination of carcinogenic aromatic amines in dyes, cosmetics, finger paints and inks for pens and tattoos with LC/MS	321
<i>Hauser D., Gehrig M., Rohrer M. und Lüthi Th.M.</i> : Möglichkeiten und Hindernisse bei der Einführung Time-Temperature Indicators	351
<i>Hohl C. see Hauri U.</i>	321
<i>Holzapfel W.</i> : Problems related to the safety assessment of lactic acid bacteria starter cultures and probiotics	39
<i>Hunziker H. siehe Droz Ch.</i>	118
<i>Hunziker H.-R. siehe Kölbener P.</i>	244
<i>Hunziker H.-R. siehe Kölbener P.</i>	406
<i>Hunziker H.-R. vois Charrière R.</i>	213
<i>Jermini M. vois Gremaud G.</i>	224
<i>Jermini M., Beer M. and Grémaud G.</i> : Total Diet Studies (TDS)	254
<i>Kandler H.</i> : Mykotoxine in Lebensmitteln – Aspekte aus dem Vollzug	371
<i>Kauffmann M. und Bänziger U.</i> : Schwerpunktprogramm an der Grenze	232

<i>Kleijer G. vois Haller-Gärtner B.</i>	462
<i>Klein B. siehe Brülisauer F.</i>	175
<i>Klein B.: Apperçu des données analytiques issues des contrˆoles effectues par les laboratoires cantonaux</i>	236
<i>Kobler P.: Übersicht über die Inspektionsttigkeit der Kantonalen Laboratorien im Jahre 2004</i>	249
<i>Kölbener P. siehe Droz Ch.</i>	118
<i>Kölbener P. und Hunziker H.-R.: Para-Dichlorbenzol in Schweizer Honig, Beispiel eines Resultatezusammenzugs von Einzelmessungen in den Kantonalen Laboratorien der Schweiz</i>	244
<i>Kölbener P., Wernli A. und Hunziker H.-R.: Kokzidiostatika-Rückstände in Eiern</i>	406
<i>Lacroix Ch.: Immobilized cell technology, an efficient tool for producing food cultures</i>	15
<i>Laulund E.: Safety criteria of microorganisms as a food additives: the starter culture producers' view</i>	66
<i>Lossner M.J.: The enemys enemy is our friend: phageborne tools for detection and control of foodborn patogens</i>	30
<i>Luisier J.-L. see Fretz C.B.</i>	189
<i>Luthi J.-Ch. see Bruschweiler B.J.</i>	106
<i>Luthi Th.M. siehe Hauser D.</i>	351
<i>Lutolf B. see Hauri U.</i>	321
<i>Marin-Kuan M. see Cavin Ch.</i>	453
<i>Mascher-Frutschi R. vois Haller-Gartner</i>	462
<i>Meile L.: Aktive Kulturen in Lebensmitteln: Bedarf einer gesetzlichen Regelung? (Editorial)</i>	1
<i>Meile L.: Mikroorganismen als Lebensmittelzusätze: Starterkulturen, Schutzkulturen und Probiotika</i>	3
<i>Meuwly R., Brunner K., Fragiere C., Sager F. and Dudler V.: Heat Stability and migration from silicone baking moulds</i>	281
<i>Mohamed R., Gremaud E., Tabet J.-C. and Guy Ph.A.: Confirmation analysis of ergot alkaloids in rye flour by liquid chromatography</i>	445
<i>Muralt L. siehe Berger T.</i>	336
<i>O'Brien E.: Mykotoxine mit der Niere als Zielorgan</i>	449
<i>Ortelli D. see Edder P.</i>	311
<i>Pfamatter E. see Haldimann M.</i>	89
<i>Pittet A.: Modern methods and trends in mycotoxins analysis</i>	424
<i>Ramseier C. vois Fasnacht N.</i>	199
<i>Rhyn P. siehe Berger T.</i>	336
<i>Rhyn P. siehe Zoller O.</i>	466
<i>Rieder K. siehe Berger T.</i>	336

<i>Rohrer M. siehe Hauser D.</i>	351
<i>Roth J.-J. vois Fasnacht N.</i>	199
<i>Sager F. see Mewwly R.</i>	281
<i>Salminen M.K.: Clinical significance of Lactobacillus bacteremia, with special focus on probiotic L. rhamnosus GG</i>	74
<i>Schilter B. see Cavin Ch.</i>	453
<i>Schlatter J.R. see Brüscheweiler B.J.</i>	106
<i>Schlegel U. see Hauri U.</i>	321
<i>Schmid P. und Gemperle C.: Lebensmittelbestrahlung – Sicht aus einem kantonalen Laboratorium</i>	418
<i>Scholz G. see Cavin Ch.</i>	453
<i>Sieber R.: Käse ein wertvolles Lebensmittel in der menschlichen Ernährung (Reviews)</i>	141
<i>Stärk K. vois Charrière R.</i>	213
<i>Stephan R. siehe Zweifel C.</i>	127
<i>Strebel K.: Aflatoxin M₁ – ein krebserregendes Mykotoxin – ist in Schweizer Milch ein vernachlässigbares Risiko?</i>	472
<i>Studer P. see Haldimann M.</i>	89
<i>Svoboda P. see Fretz R.</i>	298
<i>Tabet J.-C. see Mohamed R.</i>	445
<i>Tanner M. see Fretz R.</i>	298
<i>Venez P.-M. see Haldimann M.</i>	89
<i>Verstraete F.: EU legislation on mycotoxins in food and feed</i>	404
<i>Vogelsgang S. see Bucheli Th.D.</i>	386
<i>Walter P.: Bestimmung organischer Säuren in Lebensmitteln mittels Ionenausschlusschromatographie</i>	476
<i>Wernli A. siehe Kölbener P.</i>	406
<i>Wettstein F.E. see Bucheli Th.D.</i>	386
<i>Zoller O. und Rhyn P.: Zearalenongehalte in Lebensmitteln: Unsicherheiten in der Analytik trotz Immunoaffinitäts-Clean up?</i>	466
<i>Zweifel C., Zychowska M.Z. und Stephan R.: Selbstkontrolle im Zerlegebetrieb: Erhebung von Daten zum mikrobiologischen Status von Teilstücken beim Warenausgang</i>	127
<i>Zychowska M.Z. siehe Zweifel C.</i>	127