Mitteilung

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **63 (1972)**

Heft 2

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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

dennoch als solche in den Verkauf gelangen. Anderseits fragt es sich, ob auf Grund unserer Ergebnisse und im Interesse der Qualitätserhaltung nicht auch eine obere, maximal zulässige Lagertemperatur, oder eventuell nur eine solche, festgelegt werden sollte.

Zusammenfassung

Die Problematik der im Schweizerischen Lebensmittelbuch niedergelegten Methoden zur scheinbaren Altersbestimmung von Eiern wird dargelegt und genauere Vorschriften für die Lagerhaltung von Frisch- und Trinkeiern werden angeregt.

Schweizerisches Lebensmittelbuch 5. Auflage, Zweiter Band

Die 7. Lieferung (1972) ist im Druck und gelangt auf Anfang Herbst zum Versand.

Sie gehört zum Ringbuch II und enthält die Kapitel

14	«Cerealien und Hülsenfrüchte»
27A	«Trinkwasser»
37B	«Kochsalz und Nitritpökelsalz»

Die Redaktion

Mitteilung

Im Rahmen einer Studienplanreform an der Abteilung für Landwirtschaft der ETH wurde 1971 aus den beiden Studienrichtungen Agrotechnologie und Milchtechnik eine neue Studienrichtung geschaffen, welche die Ausbildung von Lebensmittel-Ingenieuren (dipl. LM-Ing. ETH) zum Ziele hat.

Anläßlich ihrer Generalversammlung vom 24. Mai 1972 in Winterthur stellte nun die Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie, die frühere Agrotechnologenvereinigung, ein Berufsbild des Lebensmittel-Ingenieurs vor. Die sachlich gut gestaltete Broschüre soll sowohl den zukünftigen Studenten wie auch die Lebensmittelindustrie über Ausbildung und Beruf des Lebensmittelingenieurs informieren.

Broschüren sind zum Preis von Fr. 2.50 bei H. J. Zehnder, Eidg. Forschungsanstalt, 8820 Wädenswil, erhältlich.