Informationen = Informations

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **84 (1993)**

Heft 5

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

Informationen – Informations

Euro Food Chem VII

20.–22. September 1993, Valencia

Die Reihe der Euro-Food-Chem-Kongresse wird von der Working Party on Food Chemistry der FECS (Federation of European Chemical Societies) organisiert und findet alle zwei Jahre statt. Die Tagungen, welche eine einmalige Gelegenheit zur Weiterbildung und zum Erfahrungsaustausch unter Lebensmittelchemikern bieten, sind den Lebensmittelchemikern Europas wohlbekannt und werden rege besucht.

Das Thema der diesjährigen Konferenz war «Progress in Food Fermentation» und die Veranstaltung wurde von fast 200 Wissenschaftlern aus Industrie, Hochschulinstituten und staatlichen Laboratorien besucht. Acht Plenarvorträge, 22 Kurzvorträge und 68 Posters bildeten das wissenschaftliche Programm. Das Spektrum der vorgestellten Arbeiten reichte von der Analytik von Gärungsnebenprodukten – als Beispiel seien hier die D-Aminosäuren erwähnt – über den Einsatz von Bacteriocinen (dies sind von Bakterien natürlich gebildete bakterizide Peptide) zur Stabilisierung von Lebensmitteln (z. B. Mozarella), die Revitalisierung von Sauerteig-Trockenpräparaten und den Enzymeinsatz in der Lebensmitteltechnologie bis hin zur Entwicklung gentechnisch massgeschneiderter Hefen für die Champagner-Nachgärung.

Die Organisatoren der Tagung, das Instituto de Agroquímica y Technología de Alimentos, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, stellten sicher, dass die Teilnehmer nicht nur die Vorträge in perfekter Umgebung geniessen konnten (im modernen Palau de Música y Congresos), sondern sorgten auch für ein allseits gelobtes Programm für Begleitpersonen sowie eine grossartige folkloristische Darbietung nach dem Konferenzbankett im Valencia Palace Hotel.

Bereits wurden nun die Vorbereitungsarbeiten für Euro Food Chem VIII in Angriff genommen. Dieser Kongress wird vom 18.–20. September 1994 in Wien stattfinden und wird dem Thema «Current Status and Future Trends in Analytical Food Chemistry» gewidmet sein. Es lohnt sich, dieses Datum bereits jetzt zu reservieren!

Dr. R. Battaglia