Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **86 (1995)**

Heft 6

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

Inhalt – Sommaire

Seite
Page

Bericht – Rapport

Bericht über die 107. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie, Löwenberg, 7.–8. September 1995 – Compte rendu de la 107e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale, Löwenberg, 7–8 septembre 1995 579

Vorträge – Communications

Felix Escher und *Ruth Genner-Ritzmann:* Lebensmittelsensorik – eine vielschichtige Disziplin der Lebensmittelwissenschaft 584

Pierre Lavanchy: L'analyse sensorielle: une discipline scientifique d'avenir 600

Markus Schädeli und *Michele Bomio:* Entwicklung und Optimierung eines neuartigen Frauengetränkes vom Konzept bis zur Marktreife mittels sensorischer Analyse und innovativer Marktforschung in nur vier Wochen 613

Fritz Wegmüller: Lässt sich die Lebensdauer von Fritierölen wesentlich verlängern? 627

Ulrich Künsch, Hans Schärer und *Jakob Hurter:* Qualitätsuntersuchungen an Kopf- und Nüsslisalat aus Hors-sol- und konventionellem Glashausanbau 637

Rolf Meyer: Nachweis gentechnologisch veränderter Lebensmittel mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR) 648

Stefan Mogl, Johann Haas und *Rudolf Knutti:* Bestimmung von VOC in Büroräumen – Analytischer Erfahrensbericht über eine europäische Studie an 56 Bürogebäuden 657

Originalarbeiten – Travaux originaux

Jacques Olivier Bosset, Roland Gauch, Raoul Mariaca and *Bernard Klein:* Comparison of various sample treatments for the analysis of volatile compounds by GC-MS: Application to the Swiss Emmental cheese 672

Oscar Dafflon, Hansjörg Gobet et *Herbert Koch:* Détermination du sulfite total dans le poisson par polarographie différentielle pulsée 699

Bücher – Livres

G. Eisenbrand und *P. Schreier* (Hrsg.): Römpp Lexikon, Lebensmittelchemie 708

B. Baars und *H. Schaller:* Fehlersuche in der Gaschromatographie 710

Seite
Page

M. Moll et *N. Moll:* Sécurité alimentaire du consommateur 710
R. Fries: Qualitätssicherung im bakteriologischen Labor 712

Informationen – Informations

First European Pesticide Residue Workshop 713
Working Party Food Chemistry der Federation of European Chemical Societies 713
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie 715
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale 716

Register – Registres

Autorenregister – Table des auteurs 717
Sachregister – Index alphabétique 721

Contents

Page

Report

Report of the 107th Annual Assembly of the Swiss Society of Food and Environmental Chemistry, Löwenberg, 7–8 September 1995 579

Lectures

Felix Escher and *Ruth Genner-Ritzmann:* Sensory evaluation – a multidisciplinary area of food science 584
Pierre Lavanchy: Sensory assessment: A scientific discipline with future 600
Markus Schädeli and *Michele Bomio:* Development and optimisation from the conception to the market maturity of a new type of drink for women with sensory analysis and innovative marker research in only four weeks 613
Fritz Wegmüller: How is it with the lifetime of frying fats: Can it be lengthened essentially? 627
Ulrich Künsch, Hans Schärer and *Jakob Hurter:* Quality assessment of head- and lamb's-lettuce from soilless and conventional glasshouse production 637
Rolf Meyer: Detection of genetically engineered food by the polymerase chain reaction (PCR) 648
Stefan Mogl, Johann Haas und *Rudolf Knutti:* Analysis of VOC in office environments – Analytical report about a European study of 56 office buildings 657

Original Papers

Jacques Olivier Bosset, Roland Gauch, Raoul Mariaca and *Bernard Klein:* Comparison of various sample treatments for the analysis of volatile compounds by GC-MS: Application to the Swiss Emmental cheese 672
Oscar Dafflon, Hansjörg Gobet and *Herbert Koch:* Differential pulse polarographic determination of total sulfites in fish 699

Book Reviews

G. Eisenbrand und *P. Schreier* (Hrsg.): Römpp Lexikon, Lebensmittelchemie 708
B. Baars und *H. Schaller:* Fehlersuche in der Gaschromatographie 710

Page

M. Moll et *N. Moll:* Sécurité alimentaire du consommateur 710
R. Fries: Qualitätssicherung im bakteriologischen Labor 712

Information

First European Pesticide Residue Workshop 713
Working Party Food Chemistry of the Federation of European Chemical Societies 713
Swiss Society of Food and Environmental Chemistry 715

Indexes

Author Index 717
Subject Index 721