Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **88 (1997)**

Heft 3

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

Inhalt – Sommaire

Seite
Page

Originalarbeiten – Travaux originaux

Bernhard Zimmerli und *Josef Schlatter*: Vorkommen und Bedeutung der Isoflavone Daidzein und Genistein in der Säuglingsanfangsnahrung 219

Jacques Olivier Bosset, Ueli Bütikofer, Thomas Berger et *Roland Gauch:* Etude des composés volatils du Vacherin fribourgeois et du Vacherin Mont-d'Or 233

Bea Suter, Konrad Grob, Bruno Pacciarelli and *Aleksandra Novoselac:* Determination of fat content and fatty acid composition throuth 1-min transesterification in the food sample. II. Solubilization of the fat, results 259

Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Konrad Grob, Hans Gfeller and *Joachim P. Schmid:* BADGE and its accompanying compounds in canned oily foods: further results 277

Patrick Edder, André Cominoli et *Claude Corvi:* Dosage de résidus de vert de malachite dans les poissons d'élevage par chromatopgraphie de paires d'ions et oxydation en ligne du métabolite leuco-base 293

Christoph Bürgi, Rita Bollhalder and *Theresa Otz:* HPLC method for the determination of aromatic amines released from water-colours under physiological conditions 305

Michael Gilgen, Jürg Lüthy, Daniel Häfliger, Hans-Peter Bühler, Urs Müller, Daniel Germann und *Philipp Hübner:* Mikrobiologische Untersuchung von See- und Flussbädern des Kantons Bern auf ausgewählte enteropathogene Viren und *Escherichia coli* 321

Niklaus Jäggi und *Mirco Diezi:* Verfahren zum Nachweis verotoxinbildender *Escherichia coli* (VTEC) in Milch und Weichkäse 335

Bücher – Livres

Terry E. Acree and *R. Teranishi*: Flavor Science, Sensible Principles and Techniques 345

Ralf G. Berger: Aroma Biotechnology 346

Informationen – Informations

Symposium Enterohämorrhagische E. coli 348

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene 349

Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires 350

Contents

Page

Original Papers

Bernhard Zimmerli and *Josef Schlatter*: Occurrence and significance of the isoflavones daidzein and genistein in infant formulas 219

Jacques Olivier Bosset, Ueli Bütikofer, Thomas Berger and *Roland Gauch:* Study of the volatile compounds of the Vacherin Fribourgeois and (Swiss) Vacherin Mont-d'Or cheese varieties 233

Bea Suter, Konrad Grob, Bruno Pacciarelli and *Aleksandra Novoselac:* Determination of fat content and fatty acid composition throuth 1-min transesterification in the food sample. II. Solubilization of the fat, results 259

Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Konrad Grob, Hans Gfeller and *Joachim P. Schmid:* BADGE and its accompanying compounds in canned oily foods: further results 277

Patrick Edder, André Cominoli and *Claude Corvi:* Analysis of Malachite Green residues in fish by ion pairing chromatography and on-line oxidation of the leuco-base metabolite 293

Christoph Bürgi, Rita Bollhalder and *Theresa Otz:* HPLC method for the determination of aromatic amines released from water-colours under physiological conditions 305

Michael Gilgen, Jürg Lüthy, Daniel Häfliger, Hans-Peter Bühler, Urs Müller, Daniel Germann and *Philipp Hübner:* Microbial examination of recreational waters in the canton of Berne with respect to viruses and bacteria 321

Niklaus Jäggi and *Mirco Diezi:* Method for detection of verotoxin-producing *Escherichia coli* (VTEC) in milk and soft-cheese 335

Book Reviews

Terry E. Acree and *R. Teranishi*: Flavor Science, Sensible Principles and Techniques 345

Ralf G. Berger: Aroma Biotechnology 346

Information

Symposium Enterohämorrhagische E. coli 348

Swiss Society of Food Hygiene 349