

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	58 (1967)
Heft:	6
Register:	Sachregister = Table des matières

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Sachregister

Table des matières

	Seite Page
<i>Agents conservateurs bromés dans les boissons, recherche par application des microdosages photométriques (des bromures) (R. Brochon)</i>	394
<i>Acide caféïque, hydroxylation aromatique par la peroxydase (Communication T. J. Painter)</i>	504
<i>Agrumes, leur teneur en diphenyle (Anna Rajzmann)</i>	195
<i>Amino acides, free, as chemical indices of decomposition in fish (J. Wierzchowski und T. Fuks)</i>	266
<i>Apfelsaft, Nachweis eines Zusatzes von DL-Apfelsäure (W. Pilnik und Marijke Faddegon)</i>	151
<i>Ascorbinsäure, Bestimmung des Gesamtgehaltes in Wein (Referat H. Thaler)</i>	473
<i>Aspergillus niger, Unters. über die pektolytischen Enzyme (Referat A. Koller)</i>	512
<i>Badewasser, Untersuchungen über die Anwendungsmöglichkeit von Chlordioxid zu seiner Entkeimung (E. Ed. Bandi)</i>	170
<i>Bericht über die 79. Jahresversammlung der schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. 29./30. September 1967 in Genf</i>	409
<i>Boissons, recherche des agents conservateurs bromés par microdosage photométrique des bromures (R. Brochon)</i>	394
<i>Blutalkoholbestimmung, forensische, Rundversuche (J. Bäumler, H. Brandenberger, R. Brochon und U. P. Schlunegger)</i>	385
<i>Buchbesprechungen — Revue des livres</i>	
<i>Brot in unserer Zeit, von W. Schäfer</i>	70
<i>Sulfur Dioxide, von Louis C. Schroeter</i>	71
<i>Nachweis und Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln, von W. Diemair und W. Postel</i>	156
<i>Lebensmittel-Tabellen für Nährwertberechnung, von S. Walter Souci und H. Bosch</i>	206
<i>Handbuch der Lebensmittelchemie, von A. Bömer, A. Juckenack und J. Tillmans</i>	207
<i>Kunststoffe im Lebensmittelverkehr, von R. Franck und H. Mühlischlegel</i>	276
<i>From Kansas Farm Boy to Scientist, von Elmer Verner Mc Collum</i>	408
<i>Industrielle Mikrobiologie, von Hans Jürgen Rehm</i>	519
<i>Grundzüge der Milchchemie, von Robert Jeness und Stuart Patton</i>	520
<i>Mikrobiologische Analytik, von W. Oberzill</i>	521
<i>La vitamina C nella tecnologia dei cereali, von Liubomir Milatovic</i>	522
<i>Cacao de diverses provenances, ses constituants aromatiques (Communication F. Müggler-Chavan)</i>	466
<i>Chimie organique et analyse, progrès récents (Communication E. Cherbuliez)</i>	433
<i>Chlordioxid zur Entkeimung von Badewasser, Untersuchungen über seine Anwendungsmöglichkeit (E. Ed. Bandi)</i>	170
<i>Chromatographie en phase gazeuse, à la différentiation des blés tendres et des blés durs (Communication J. Vogel)</i>	454
<i>Communications des laboratoires officiels (Extrait des rapports annuels) voir «Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien»</i>	333
<i>Compte-rendu de la 79e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, les 29/30 septembre 1967 à Genève</i>	409
<i>Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1966</i>	279

	Seite Page
Diphényle, teneur des agrumes (Anna Rajzmann)	195
Elektrophorese phenolischer Substanzen in Getränken (Referat R. Burkhardt)	496
Elektrophorese, zur Identifizierung der in der Schweiz zugelassenen Gelier- und Verdickungsmittel (M. Padmoyo und A. Miserez)	31
Entkeimung von Badewasser mit Chlordioxid, Untersuchungen über seine Anwendungsmöglichkeit (E. Ed. Bandi)	170
Enzyme, pektolytische von Aspergillus niger, Untersuchungen (Referat A. Koller)	512
Fette und Oele, gaschromatographische Untersuchung, (H. Hadorn und K. Zürcher).	
Mitteilung I	209
— Mitteilung II	236
— Mitteilung III	351
Fish, the free amino acids as chemical indices of decomposition (J. Wierzchowski und T. Fuks)	266
Fleischextrakte des Handels, quantitative Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi)	157
Fleischwaren, zur analytisch-chemischen Bewertung (O. Wyler)	49
— Polyphosphatgehalt von Blutplasma und damit hergestellten Brühwürsten (O. Wyler)	258
Früchte, Nachweis und Bestimmung des Sorbits (U. Stoll)	56
Gaschromatogramme mit Dünnschichtplatten, Integration (Referat K. Möhler)	443
Gaschromatographic procedure for measuring the isostatic permeation of volatile aroma components of food through packaging films (A. G. Wientjes, H. Maarse und S. Van Straten)	61
Gaschromatographische Untersuchung von Fetten und Oelen (H. Hadorn und K. Zürcher). Mitteilung I	209
— Mitteilung II	236
— Mitteilung III	351
Gas- und Dünnschichtchromatographie, zur Ueberprüfung der Naturreinheit von Gewürzextrakten und dergleichen (Referat O. Wyler)	444
Gelier- und Verdickungsmittel, in der Schweiz zugelassene, Identifizierung durch Elektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez)	31
Getränke, Elektrophorese der phenolischen Substanzen (Referat R. Burkhardt)	496
Gewürzextrakte, Ueberprüfung ihrer Naturreinheit durch Gas- und Dünnschichtchromatographie (Referat O. Wyler)	444
Hefen osmophile, züchtbare, selektive Zählung in Lebensmitteln niedrigen a_w -Wertes (D. A. A. Mossel und A. W. Bax)	154
Kernobstfrüchte, Nachweis und Bestimmung des Sorbits (U. Stoll)	56
— das Verhalten des Sorbits (U. Stoll)	145
Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1966	279
Malvin-Bestimmung in Wein, neue fluorometrische Methode (H. Hadorn, K. Zürcher und V. Pagnarson)	1
Microdosage photométrique des bromures et son application à la recherche des agents conservateurs bromés dans les boissons (R. Brochon)	394
Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Auszüge aus den Jahresberichten für das Jahr 1966)	
Brot und Backwaren — Pain et articles de boulangerie	308/309
Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs	310/311
Fleisch, Fleischwaren — Viande, préparations de viande	305/307

	Seite Page
Fruchtsäfte und Konfitüren — Jus de fruits et confitures	314/315
Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel — Ustensile et vases pour denrées alimentaires	323/324
Gewürze — Epices	321
Gift, Vergiftungen, Pestizide — Poison, intoxications, pesticides	326/328
Käse — Fromage	302/304
Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries	313/314
Körner- und Hülsenfrüchte — Céréales et légumineuses	307/308
Milch — Lait	293/299
Obst, Gemüse und Konserven — Fruit, légumes et conserves	311/312
Rahm — Crème	300/301
Reinigungsmittel — Produits de nettoyage	324/325
Speisefette und -öle — Graisses et huiles comestibles	304/305
Spirituosen — Spiritueux	322
Teigwaren — Pâtes alimentaires	309/310
Trinkwasser — Eau potable	315/319
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau	328/329
Wein — Vin	321/322
Nekrologe — Nécrologies	
Förg Fritz J., Dr.	414
Müller-Hoessly Ernst, Dr.	415
Steinegger Paul, Dr.	416
<i>Orangensaftkonzentrate, weitere Untersuchungen zum Nachweis von Sojaextrakten (Referat E. Benk)</i>	499
<i>Plomb, séparation très rapide sur le mercure par réaction rédox (Communication P. Groß, D. Monnier et W. Haerdi)</i>	510
<i>Polyphosphatgehalt von Blutplasma und von damit hergestellten Brühwürsten (O. Wyler)</i>	258
<i>Radioaktivité des denrées alimentaires en 1966</i>	73
<i>Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1966</i>	73
<i>Schweizerische Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 79. Jahresversammlung, am 29./30. September in Genf 1967</i>	409
<i>Société suisse de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 79e Assemblée annuelle, les 29/30 septembre 1967 à Genève</i>	409
<i>Sojaextrakte, weitere Untersuchungen zu ihrem Nachweis in Orangensaftkonzentraten (Referat E. Benk)</i>	499
<i>Sorbit, Nachweis und Bestimmung in Kernobstfrüchten (U. Stoll)</i>	56
— sein Verhalten in Kernobstfrüchten (U. Stoll)	145
<i>Sprite, über deren Analyse (B. R. Glutz). Mitteilung I</i>	114
— Mitteilung II	129
<i>Studienreise nach Israel</i>	208
<i>Symposium international sur les sources nouvelles de protéines dans l'alimentation humaine</i>	518
<i>Verdickungs- und Geliermittel in der Schweiz zugelassene, Identifizierung durch Elektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez)</i>	31
<i>Volatile aroma components of food throughs packaging films, a gaschromatographic procedure for measuring the isostatic permeation (A. G. Wientjes, H. Maarse und S. Van Straten)</i>	61

Weichkäse pasteurisierte, zur hygienisch-bakteriologischen Beschaffenheit (A. Blumenthal)	166
Wein, neue fluorometrische Methode zur Malvin-Bestimmung (H. Hadorn, K. Zürcher und V. Pagnarson)	1
— zur Bestimmung der Gesamtascorbinsäure (Referat H. Thaler)	473