Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 59 (1968)

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: 22.10.2025

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

Sachregister

Table des matières

	Page
Acide ascorbique, nue nouvelle méthode fluorimétrique de dosage et son application au plasma sanguin (Communication B. Hubmann-Ballabey)	482
Amines, identification dans les teintures pour cheveux (J. Vogel, Mme R. Floriani, Ch. Berner)	107
Aromagramme, images de l'arome (Communication J. Hulstkamp)	471
Bakteriologischer Zustand von pasteurisiertem Vollrahm (A. Blumenthal und J. Glättli)	149
Bericht über die 80. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische	
und angewandte Chemie	407
vittori)	490
Bestrahlung von Lebensmitteln, zur Gesetzgebung (Referat R. Gerber)	485
Buchbesprechungen — Revue des livres	
Handbuch der Lebensmittelchemie, Band I und II, von L. Acker	193
Starch: Chemistry and Technology, von Roy L. Whistler	262
Chemie der Eiweißkörper, von E. Waldschmidt-Leitz und O. Kirchmeier	264
Unit Operation in Food Processing, von R. L. Earle	264
Technische Mikrobiologie, von Hermann Kretzschmar	403
Techniques in Protein Chemistry, von J. Legget Bailey	404
Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie, von F. Forster	404
Biological Oxidations, von P. Singer	405
Haltbarkeit und Sorptionsverhalten, von Rudolf Heiß	406
Internationale Fruchtsaftunion, wissenschaftlich-technische Kommission,	
Band VII	579
Internationale Furchtsaftunion, wissenschaftlich-technische Kommission,	
Band VIII	579
Lehrbuch der Pharmakognosie auf phytochemischer Grundlage, von E. Stein-	500
egger und R. Hänsel	580
Development of Metabolism as Related to Nutrition, von P. Hahn und O. Kol-	E 0.1
dovský	581
Chemical Additives in Food, von R. W. L. Goodwin	582 583
Fütterung und Milchzusammensetzung, von M. Kirchgeßner, H. Friesecke und	303
G. Koch	584
Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 3	585
Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 7	586
Fatty Acids, von Klare S. Markley	587
Disinfection, Sterilization, and Preservation, von Carl A. Lawrence und Sey-	307
mour S. Block	588
CRC Handbook of Food Additives, von Thomas E. Furia	589
The Merck Index, von Paul G. Stecher	590
Ernährungswissenschaften, von L. Heilmeyer und HJ. Holtmeier	590
Nobel Lectures, including presentation speeches and laureates' biographies	591

	Seite
Advances in Freeze-Drying, von Louis Rey Die Salzversorgung des Wallis 1500—1610 — Wirtschaft und Politik, von Alain Dubois	592 593
Butterfettgehalt und Buttersäure in Lebensmitteln, gaschromatographische Bestimmung und Ermittlung (H. Hadorn und K. Zürcher)	369 369 392
fotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini)	339
lytique et appliquée	407 267 484 402
Fette: Beitrag zur gaschromatographischen Untersuchung von Fetten und Oelen 4. Mitteilung (H. Hadorn und K. Zürcher)	78 428
(H. Hadorn und K. Zürcher)	228 441
Feuchtigkeitsüberwachung: Ein neues Verfahren zur kontinuierlichen Feuchtigkeits- überwachung getrockneter Nahrungsmittel (Referat K. G. Gröninger)	460 401
Fluorimétrie: Une nouvelle méthode fluorimétrique de dosage de l'acide ascorbique et son application au plasma sanguin (Communication B. Hubmann-Ballabey). Fuseloli: Determinazione nelle bevande alcoliche e negli spirituosi (Comunicazione M. Devittori)	482 490
Gaschromatographische Buttersäure-Bestimmung und Ermittlung des Butterfettgehaltes in Lebensmitteln (H. Hadorn und K. Zürcher)	369 78
Gemusekonserven, über deren Zinngehalt (A. Blumenthal und J. Glattil	149 127 485
Histamin-Gehalt in Weinen (K. Mayer und G. Pause)	572 115

	Seite Page
Kennzahlen und Fettsäuren-Verteilung von Kochfetten und Margarinen des Handels	
(H. Hadorn und K. Zürcher)	228
Kochfette und Margarinen, über deren Kennzahlen und Fettsäuren-Verteilung (H.	
Hadorn und K. Zürcher)	228
Lagerung fetthaltiger Lebensmittel, über deren Veränderungen (Referat A. Fricker)	428
Lagerung UHT-sterilisierter, ungezuckerter Milchkonzentrate, deren Nachdickung	(0
und Gelierung (H. Hostettler, J. Stein und K. Imhof)	60
Lebensmittelbestrahlung, zur Gesetzgebung (Referat R. Gerber)	485
Lebensmittelbuch, schweizerisches	261
Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1967	267
Lebensmittelzusätze in der Schweiz (B. Strahlmann)	4
Liste des membres de la Société suisse de chimie analytique et appliquée	513
Löslichkeit und Wirkung der Phosphorsäure von fluorarmen und fluorreichen Phos-	
phaten, vergleichende Untersuchungen (Referat L. Gisiger)	.446
Manuel suisse des denrées alimentaires	262
Margarine und Kochfette des Handels, deren Kennzahlen und Fettsäuren-Verteilung	117.19
(H. Hadorn und K. Zürcher)	228
Milch- und Milchprodukte, die rechtliche Behandlung der Zusätze in der Schweiz	
(B. Strahlmann)	199
Milchkonzentrate: Ueber die Nachdickung und Gelierung UHT-sterilisierter, unge-	
zuckerter Milchkonzentrate bei der Lagerung (H. Hostettler, J. Stein und K.	
Imhof)	60
Milchfett, über Veränderungen im Fettsäuremuster beim Weideaustrieb (Referat H.	
Vogtmann)	441
Mitgliederliste der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte	
Chemie	513
Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Aus-	100
züge aus den Jahresberichten für das Jahr 1967)	
Brot und Backwaren - Pain et articles de boulangerie	297
Butter — Beurre	293
Fleisch, Fleischwaren — Viande, préparations de viande	294
Fruchtsäfte — Jus de fruits	307
Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel — Ustensiles et vases pour den-	
rées alimentaires	320
Kase — Fromage	291
Milch — Lait	282
Milchprodukte — Produits laitiers	289
Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven - Fruits, légumes, champignons et	
leurs conserves	301
Spirituosen — Spiritueux	317
Suppen und Speisewürzen — Potages et préparations pour corser les aliments .	296
Trinkwasser — Eau potable	308
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau	332
Wein — Vin	315
Zucker, Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries .	
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis	
Molybdän als Spurenelement in unserer Ernährung (R. Wenger und O. Högl).	525

	Seite Page
Nachdickung und Gelierung UHT-sterilisierter, ungezuckerter Milchkonzentrate bei	(0
der Lagerung (H. Hostettler, J. Stein, K. Imhof)	60
Natriumchlorid, dessen Zustandsänderungen in Cassein-Natriumchlorid-Wasser-Ge-	112
mischen (S. Gál. D. Bánkay und R. Signer)	112
Nekrologe — Nécrologies	413
Adam Fritz, Dr	416
Briquet Edouard, Dr	415
Brochon René, Dr	414
Jaag Eduard, Dr	416
Nichtkonventionelle Lebensmittel in einer vom Hunger bedrohten Welt (H. Mohler)	115
Numération des germes microbiens, les méthodes (E. Novel)	127
— étude critique des diverses techniques (E. Novel)	216
— bactérienne, quelques principes de statistique appliqués (E. Novel)	245
Oele: Beitrag zur gaschromatographischen Untersuchung von Fetten und Oelen	
4. Mitteilung (H. Hadorn und K. Zürcher)	78
Phosphate, fluorarme und fluorreiche, über deren Phosphorsäure und ihre Löslich-	
keit und Wirkung (Referat L. Gisiger)	446
Phosphorsäure von fluorarmen und fluorreichen Phosphaten, vergleichende Unter-	
suchungen über die Löslichkeit und Wirkung (Referat L. Gisiger)	446
Plasma sanguin, application d'une nouvelle méthode de dosage de l'acide ascorbique	
(Communication B. Hubmann-Ballabey)	482
Pro Aqua Fachtagung «Wasser und Luft in der Industrie»	400
Radioactivité des denrées alimentaires en 1967	156
Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1967	156
Schweflige Säure und Schwefelwasserstoff, deren Bildung während der Weingärung	
(K. Mayer und G. Pause)	387
Saccarina: Determinazione della saccarina e dei ciclamati per mezzo della spettro-	
fotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini)	239
Schmelzkäse, seine Erfindung (Referat B. Strahlmann)	452
- Entwicklung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der Schweiz	
(B. Strahlmann)	. 545
Schwefelwasserstoff und schweflige Säure, über deren Bildung während der Wein-	1
gärung (K. Mayer und G. Pause)	387
Schweizerische Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Bericht über	
die 80. Jahresversammlung, am 6./7. September 1968 in Stansstad	407
Société suisse de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 80e Assem-	407
blée annuelle, les 6/7 septembre 1968 à Stansstad	407
Soja-Eiweiß, Nachweis in Fleischwaren und anderen Lebensmitteln (O. Wyler)	401
Spettrofotometria infrarossa per determinare la saccarina e i ciclamati (D. Coppini	220
e A. Albasini)	239
	490
(Comunicazione M. Devittori)	525
Spurenelemente: Molybdän in unserer Ernährung (R. Wenger)	245
Teigwaren und deren Rohstoffe, über die Bestimmung von Carotinoiden (I. Wild-	273
feuer und L. Acker)	392
	-

	Seite
311=410KI.	Page
Teintures pour cheveux, identification des amines (J. Vogel, Mme R. Floriani et Ch.	
Berner)	107
UHT-sterilisierte, ungezuckerte Milchkonzentrate, über deren Nachdickung und	
Gelierung bei der Lagerung (H. Hostettler, J. Stein und K. Imhof)	60
Veränderungen fetthaltiger Lebensmittel bei deren Lagerung (Referat A. Fricker) .	428
- im Fettsäuremuster des Milchfettes beim Weideaustrieb (Referat H. Vogtmann)	441
Vollrahm pasteurisierter, einige Beobachtungen zum hygienisch-bakteriologischen	
Zustand (A. Blumenthal)	257
Wein: Bestimmung und Vorkommen von 2,3-Dihydroxy-2-methylbuttersäure in	
Wein (Referat K. Möhler)	484
— Untersuchungen über den Histamingehalt (K. Mayer und G. Pause)	572
Weingärung, über die Bildung von schwefliger Säure und Schwefelwasserstoff	
(K. Mayer und G. Pause)	387
Widmung zu Ehren des 70. Geburtstages von Prof. Dr. O. Högl (H. Aebi)	1
Zinngehalt verschiedener Gemüsekonserven (A. Blumenthal und J. Glättli)	149
Zusätze zu Lebensmitteln in der Schweiz (B. Strahlmann)	4
Zusätze zu Milch und Milchprodukten, deren rechtliche Behandlung in der Schweiz	
(B. Strahlmann)	199
Zustandsänderungen des Natriumchlorids in Casein-Natriumchlorid-Wasser-Ge-	
mischen (S. Gál, D. Bánkay, R. Signer)	112