Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 61 (1970)

Heft: 5-6

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: 21.10.2025

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

| | Page |
|--|------------|
| Wierzchowski J.: Evaluation of the fitness for consumption of fish and some fish products | 207 |
| Zuber R. voir Fioravanti P. Zürcher K. siehe Hadorn H. | |
| | |
| Sachregister | |
| Table des matières | |
| Acroleina nelle bevande alcoliche e negli spiritosi, determinazione (M. Devittori). Anfänge der Lebensmittelwissenschaft in Bern (B. Strahlmann) Anwendung einer neuen Veresterungsmethode bei der dünnschicht- und gaschromatographischen Untersuchung von Butterfett (Referat J. Hulstkamp und | 185 123 |
| H. Stampbach) | 388 |
| H. Neukom) | 339 |
| A. Schürch) | 378 |
| Automobilabgase, toxikologische Aspekte (Referat F. Borbély) | 292 |
| A. Schürch) | 378 |
| Bittermandeln, Chemischer Nachweis (A. Blumenthal und G. Kiss) | 394 |
| Buchbesprechungen — Revue des livres | |
| Advances in Food Research, Vol. 17, C.O. Chichester, E.M. Mrak und | |
| G. F. Stewart | 401 |
| Atomatics, Manufacture and Derivatives, M. Sittig | 179 |
| Atlas photographique d'analyse pollinique des miels, Jean Louveaux | 118 |
| Basic Principles of Sensory Evaluation | 118 269 |
| Biochemie der Ernährung, K. Lang | 404 |
| Biodeterioration of Materials, A. H. Walters und J. J. Elphick | 180 |
| Cereal Science, S.A. Matz | 400 |
| Chemie der Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Bd. 1 und 2, | 400 |
| R. Wegler | 268 |
| Corn: Culture, Processing, Products, G. E. Inglett | 406 |
| Correlation of Subjective-Objective Methods in the Study of Odors and Taste | 118 |
| CRC Handbook of Chemistry and Physics, R. C. Weast | 117 |
| Drying Milk and Milk Products, C. W. Hall und T. I. Hedrick | 405 |
| Edible Oils and Fats, N. E. Bednarcyk | 179 |
| Enzyme Handbook, Th. E. Barman | 120 |
| Faktoren der Preisbildung für Getreide und Wein in der Zeit von 800 bis 1350, | 120 |
| H-I Schmitz | 101 |

| | Seite |
|--|-------|
| Food Beverage Service Handbook, M. E. Thorner und R. J. Herzberg | 400 |
| Food Oils and Their Uses, Th. J. Weiß | 397 |
| Freeze Drying of Foods and Biologicals, R. Noyes | 403 |
| Gadamers Lehrbuch der chemischen Toxikologie und Anleitung zur Ausmitte- | |
| lung der Gifte, Bd. I/1 und Bd. II, E. Graf und Fr. R. Preuss | 398 |
| Gaschromatographie der Pflanzenschutzmittel. Tabellarische Literaturreferate I, | |
| W. Ebing | 268 |
| Handbook of the Rare Elements. I Trace Elements and Light Elements, | |
| M. A. Filyand und E. I. Semenova | 121 |
| Handbuch der Fleischwarenherstellung, E. Lienhop | 402 |
| Handbuch der Lebensmittelchemie, Bd. VIII: Wasser und Luft, S. W. Souci und | |
| KE. Quentin | 403 |
| Ionenaustauscher, K. Dorfner | 267 |
| Judging Dairy Products, J. A. Nelson und G. M. Trout | 406 |
| Kleberforschung — Ein historisch-wissenschaftlicher Versuch, M. Rohrlich | 181 |
| Kulturgeschichte der Kochkunst, H. Wiswe | |
| Manual on Sensory Testing Methods | |
| Monosodium Glutamate and Glutamic Acid, R. Powell | |
| Practical Baking, W. J. Sultan | |
| Quality Control in the Food Industry, S. M. Herschdoerfer | 182 |
| Soluble Coffee Manufacturing Processes, N. Pintauro | 405 |
| Structural Chemistry and Molecular Biology, A. Rich und N. Davidson | 401 |
| Symposium on Foods: Carbohydrates and Their Roles, H. W. Schultz, R. F. Cain | |
| und R. E. Wrolstad | 120 |
| Symposium: Sulfur in Nutrition, O. H. Muth und J. E. Oldfield | 397 |
| The Effects of Air Pollution on Plants and Soil | 402 |
| The Story of Ergot, F. J. Bové | 396 |
| The Technology of Food Preservation, N. W. Desrosier | 399 |
| Tiefgefrorene Lebensmittel, K. Herrmann | 182 |
| Toxic Constituents of Plant Foodstuffs, I. E. Liener | 119 |
| Butterfett, Anwendung einer neuen Veresterungsmethode bei der dünnschicht- und | |
| gaschromatographischen Untersuchung (Referat J. Hulstkamp und H. Stamp- | |
| bach | 388 |
| Chemischer Nachweis von rohen Bittermandeln (A. Blumenthal und G. Kiss) | 394 |
| Communications des laboratoires officiels (Extraits des rapports annuels) voir «Mit- | |
| teilungen aus den amtlichen Laboratorien» | 21 |
| Communications relatives aux travaux de laboratoire | 71 |
| Compte-rendu de la 82ème Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analy- | |
| tique et appliquée, les 4 et 5 septembre 1970 à St-Gall | 271 |
| Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1969 | 1 |
| ##################################### | 1 |
| Dépôts de plomb sur la végétation de long des auto-routes. Essai d'affouragement | 200 |
| de vaches laitières avec du foin souillé par du plomb (Communication E. Bovay) | 303 |
| Determinazione dell'acroleina nelle bevande alcoliche e negli spiritosi (M. Devittori) | 185 |
| Dosage du fluor à l'aide d'une électrode spécifique dans des substances de diffé- | |
| rente nature (P. Fioravanti, R. Zuber et Magda Halmi) | 214 |

| | Page |
|---|------|
| Eigehaltsbestimmung, Ueberprüfung in Teigwaren auf Grund der gaschromatogra- | |
| phisch ermittelten Fettsäuren-Verteilung (H. Hadorn und K. Zürcher) | 170 |
| Emulsifs non ioniques dans les denrées alimentaires (S. Srebrnik-Friszman et | |
| C. Charon) | 220 |
| Entwicklung der Konservierungsmethoden in der Schweiz (Referat B. Strahlmann) | 348 |
| Evolution of the fitness for consumption of fish and some fish products | 20- |
| (J. Wierzchowski) | 207 |
| Fitness for consumption of fish and some products, evolution (J. Wierzchowski) | 207 |
| Flore microbienne du Vacherin Mont d'Or (A. Masson) | 260 |
| Fluor, dosage à l'aide d'une électrode spécifique dans des substances de différente | 24.4 |
| nature (P. Fioravanti, R. Zuber et Magda Halmi) | 214 |
| Futtermittel, quantitative gaschromatographische Vitamin-E-Bestimmung | 25.4 |
| (P. Uebersax) | 254 |
| Insektizid-Rückstände, chlorhaltige, deren säulenchromatographische Aufarbeitung | 4.44 |
| aus Käsefett und quantitative GC-Analyse (H. Hadorn u. K. Zürcher) | 141 |
| Konservierungsmethoden, Entwicklung in der Schweiz (Referat B. Strahlmann) | 348 |
| Lebensmittelkontrolle in der Schweiz 1969 | 1 |
| Lebensmittelwissenschaft, Anfänge in Bern (B. Strahlmann) | 123 |
| Maischeerwärmung, Einsatz für die Bereitung von Rotweinen und Spirituosen | |
| (Referat H. Tanner) | 324 |
| Mannit in Wein, über das Vorkommen (Referat H. Thaler, G. Lippke und | |
| D. Lemelson) | 372 |
| Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Aus- | |
| züge aus den Jahresberichten für das Jahr 1969) | 21 |
| Milch — Lait | 21 |
| Milchprodukte — Produits laitiers | 24 |
| Käse — Fromage | 27 |
| Butter — Beurre | 28 |
| Margarine, Speisefette und -öle, Mayonnaise - Margarine, graisses et huiles | |
| comestibles, mayonnaise | 29 |
| Fleisch, Fleischwaren, Fische — Viande, préparations de viande, poissons | 30 |
| Körnerfrüchte, Mehlprodukte — Céréales, farines | 32 |
| Teigwaren — Pâtes alimentaires | 33 |
| Eier, Eierkonserven — Oeufs, conserves d'œufs | 34 |
| Diätetische Lebensmittel — Aliments diététiques | 34 |
| Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et | |
| leurs conserves | 35 |
| Honig — Miel | 37 |
| Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries | 37 |
| Speiseeis — Glaces alimentaires | 38 |
| Trinkwasser — Eau potable | 40 |
| Mineralwässer, alkoholfreie Getränke — Eaux minérales, boissons sans alcool. | 45 |
| Traubenmost, Wein, Süßwein — Moût, vin, vins doux | 46 |
| Spirituosen - Spiritueux | 47 |
| Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses | 48 |
| Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände — Objets usuels et biens de consommation | 49 |

| | Seit Pag |
|---|-------------|
| Verschiedenes — Objets divers | 51 |
| Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs | 31 |
| des denrées elimentaires | 52 |
| des denrées alimentaires | 60 |
| | 62 |
| Luft — Air | 63 |
| Bleibestimmungen im Staubniederschlag | |
| Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau | 65 |
| Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis | 71 |
| Qualitätskontrolle als Teil eines Regelvorganges (Referat H. Streuli) | 365 |
| Quantitative gaschromatische Vitamin-E-Bestimmung in Futtermitteln (P. Uebersax) | 254 |
| Plomb, dépôts sur la végétation le long des auto-routes. Essai d'affouragement de | 200 |
| vaches laitières avec du foin souillé par du plomb (Communication E. Bovay) | 303 |
| Radioactivité des denrées alimentaires en 1969 | 91 |
| Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1969 | 91 |
| Regelvorgang. Qualitätskontrolle als Teil (Referat H. Streuli) | 365 |
| Respirationsversuche an Schafen und Schweinen, Beschreibung einer Apparatur zur | |
| automatischen Durchführung (Referat C. Wenk, A. L. Prabucki und A. Schürch) | 378 |
| Sauser, was ist (Referat H. Rentschler) | 322 |
| Säulenchromatographische Aufarbeitung chlorhaltiger Insektizid-Rückstände aus | |
| Käsefett und quantitative GC-Analyse (H. Hadorn und K. Zürcher) | 141 |
| Toxikologische Aspekte der Automobilabgase (Referat F. Borbély) | 292 |
| Ueberprüfung der Eigehaltsbestimmung in Teigwaren auf Grund der gas-chromato- | |
| graphisch ermittelten Fettsäuren-Verteilung (H. Hadorn und K. Zürcher) | 170 |
| Ueber das Vorkommen von Mannit in Wein (Referat H. Thaler, G. Lippke und | |
| D. Lemelson) | 372 |
| Ueber den Einsatz der Maischeerwärmung für die Bereitung von Rotweinen und | |
| Spirituosen (Referat H. Tanner) | 324 |
| Untersuchungen an walzengetrockneten Apfelflocken (Referat F. Escher und | |
| H. Neukom) | 339 |
| Vacherin Mont d'Or, Flore microbienne (A. Masson) | 260 |
| Vitamin-E-Bestimmung, quantitativ, gaschromatographisch in Futtermitteln | 200 |
| (P. Uebersax). | 254 |
| | |