Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 64 (1973)

Heft: 4

Register: Autorenregister = Registre des auteurs

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: 12.12.2025

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

Autorenregister Registre des auteurs

	Page
Aerny, J. et Miserez, A.: Sur l'identification et le dosage d'agents gélifiants et épaississants dans les denrées alimentaires	139
Baumgartner, J. und Neukom, H.: Ueber die Oxydierbarkeit einiger natürlich vorkommender Phenole	95
Beetschen, W., siehe Hadorn, H.	
Berner, Ch., voir Martin, E.	
Blumenthal, A., Helbling, J. und Weymuth, H.: Ueber die L(+)- und D(-)-Milch-säurekonzentration von Joghurts verschiedener Fettgehalte.	403
Büchi, W., siehe Sulser, H.	
Cardinale, E., siehe Stijve, T.	
Gaudy, N. und Landis, J.: Der Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile auf den Gehalt an Aminosäuren insgesamt und in Enzym-	
hydrolysaten	133
Habegger, M. und Sprenger, M.: Modellversuche über den Verbleib von Pestiziden in Molke und Quark, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch.	262
Hadorn, H.: Ueber die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei	187
- Untersuchung und Beurteilung von Edelkastanien, Maronenpurée und Vermicelles	445
— und Beetschen, W.: Zur Säuregradbestimmung in Röstkaffee	206
sektiziden in verschiedenen Lebensmitteln	266
 — Analyse und Beurteilung von Biscuits des Handels	427 480
Helbling, J., siehe Blumenthal, A.	
Horman, I., voir Viani, R.	
Hulstkamp, J.: Ueber die Bestimmung verschiedener organischer Säuren durch Veresterung an einem Ionenaustauscher	80
Hüni, K. und Uebersax, P.: Rasche gaschromatographische Bestimmung von Buttersäure in Milchaustauschern und Vollmilchpulver	524
sz. Kováts, E.: L'analyse des aromes par chromatographie en phase gazeuse	39
Krauze, S. und Oledzka, R.: Studien über die Assimilierbarkeit des Calciumoxalates	504
Künsch, U., siehe Mayer, K.	
Landis, J., siehe Gaudy, N.	
Lipka, Z. et Schopfer, JF.: L'extrait des vins suisses	214
Marek, B., siehe Zimmerli, B.	-1.
Martin E. et Berner, Ch.: Fluorimétrie qualitative des coumarines et furocouma-	251
rines d'huiles essentielles d'agrumes	251
Mayer, K. und Pause, G.: Nicht-flüchtige Amine in Wein	171
krautsaft	519

	Seite Page
Miserez, A.: Radioactivité des denrées alimentaires en 1972	378
Moinas, M.: Arome volatil de produits laitiers — Extraction et identification	60
Narziss, L., siehe Schur, F.	
Neukom, H., siehe Baumgartner, J.	
Oledzka, R., siehe Krauze, S.	
Pause, G., siehe Mayer, K.	
Pfaendler, H. R., Stohler, W. und Schaub, H.: Versuche zur Rückstandsbestimmung von Aureomycin in Hühnereiweiß.	257
Pfenninger, H., siehe Schur, F.	
Saint-Hilaire, P. et Solms, J.: Quelques aspects de la congélation et lyophilisation du jus d'orange	90
Schaub, H., siehe Pfaendler, H. R.	
Schenk, P., siehe Sulser, H.	
Schmidlin-Mészáros, Jolanda: Eine Nahrungsmittelvergiftung mit Lupinenbohnen	194
Schopfer, JF., voir Lipka, Z.	
Schur, F., Pfenninger, H. und Narziss, L.: Zur Analytik der Malto-Saccharide	115
Schwarzenbach, G.: Säuren und Basen — Geschichte und analytische Bedeutung .	22
Schweizer, H.: Ueber die Bildung von «off flavour» bei der Lagerung walzen-	
getrockneter Weizenmehle	104
Senften, H.: Arsen als Spurenelement in Wasser	152
Solms, J., voir Saint-Hilaire, P.	
Sprenger, M., siehe Habegger, M.	
	415
Stohler, W., siehe Pfaendler, H. R.	
Sulser, H., Schenk, P. und Büchi, W.: Zur Frage des Nachweises von Extrakten und Würzmitteln der Suppenindustrie mittels Aminosäure- und Dipeptid-Bestimmungen	238
Sulser, H., siehe Zimmerli, B.	
Temperli, A., siehe Mayer, K.	
Uebersax, P., siehe Hüni, K.	
Viani, R. et Horman, I.: Composition de l'arome de yogourt	66
Weymuth, H., siehe Blumenthal, A.	
Zimmerli, B.: Erfahrungen bei der Konzentrierung pestizidhaltiger Extrakte	528
— und Marek, B.: Die Belastung der schweizerischen Bevölkerung mit Pestiziden.	459
— und Sulser, H.: Erfahrungen bei der Bestimmung von chlorierten Biphenylen und chlorhaltigen Pestiziden	70
Zürcher K siehe Hadorn H	