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: 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: 13.12.2025

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

Sachregister Table des matières

	Page
Agents gélifiants et épaississants dans les denrées alimentaires, identification et dosage (Communication J. Aerny et A. Miserez)	139 171
Aminosäuren insgesamt und in Enzymhydrolysaten, Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile auf ihren Gehalt (Referat N. Gaudy	
und J. Landis)	133 238
Arome, analyse par chromatographie en phase gazeuse (Communication sz. E. Kováts)	39
— de yogourt, composition (Communication R. Viani et I. Horman) — volatil de produits laitiers — extraction et identification (Communication	66
M. Moinas)	60 152
Assemblée annuelle (84ème) de la Société suisse de chimie analytique et appliquée 1972, Nyon, compte-rendu	1
Aureomycin in Hühnereiweiß, Versuche zur Rückstandsbestimmung (H. R. Pfaendler, W. Stohler und H. Schaub)	257
Basen und Säuren — Geschichte und analytische Bedeutung (Referat G. Schwarzenbach)	22
Bericht über die 84. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie 1972, Nyon	1
(Referat B. Zimmerli, B. Marek und H. Sulser)	70 427
Buchbesprechungen — Revue des livres	
Berner Beiträge zur Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften: Bd. 5: Marceli Nencki 1847—1901, M. Bickel	
Bd. 6: Zwanzig Briefe Albrecht von Hallers an Johannes Gessner, U. Boschung	ratify.
Bd. 7: Ernst Tavel (1858—1912), Bakteriologe und Chirurg, O. Karamehmedovic	536
Bread science and technology, Y. Pomeranz und J. A. Shellenberger	276 538
Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisie-	336
rung, H. J. Teuteberg und G. Wiegelmann	535
Drying of milk and milk products, C. W. Hall und T. I. Hedrick	183
Enzymes in food processing and products, H. Wieland	184
Food analysis — theory and practice, Y. Pomeranz und C. E. Meloan	275
Food canning techniques, M. Gutterson	538
Frucht- und Gemüselagerung, G. Büneman und H. Hansen	180
Fruit and vegetable juice processing technology, D. K. Tressler und M. A. Joslyn Fundamental principles and objectives of a comparative food law, Vol. 4,	184
E. J. Bigwood und A. Gérard	277

	Page
Geschichte der organischen Chemie, Bd. 1 und 2, C. Graebe und P. Walden Practical food microbiology and technology, H. H. Weiser, G. J. Mountney	534
und W. A. Gould	275
Résistance des arthropodes aux insecticides, A. W. A. Brown und R. Pal	534
	539
Sausage processing, E. Karmas	181
Sensorische Beurteilung von Lebensmitteln, F. Kiermeier und U. Haevecker . Sweet potatoes: production, processing, marketing, J. B. Edmond und G. R.	
Ammerman	444
The fluid-milk industry, J. L. Henderson	182
Untersuchungsmethoden in der Konservenindustrie, HJ. Lange Vom Pfennigartikel zum Milliardenobjekt — 100 Jahre Milchwirtschaft in	443
Deutschland, Ch. D. Hahn	537
World review of nutrition and dietetics, Vol. 15, G. H. Bourne	181
Buttersäure, rasche gaschromatographische Bestimmung in Milchaustauschern und Vollmilchpulver (K. Hüni und P. Uebersax)	524
Calciumoxalat, Studien über seine Assimilierbarkeit (S. Krauze und R. Oledzka). Chromatographie en phase gazeuse, analyse des aromes (Communication sz. E. Ko-	504
váts)	39
Communications relatives aux travaux de laboratoires (voir «Lebensmittelkontrolle») Compte-rendu de la 84ème assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analy-	337
tique et appliquée 1972, Nyon	1
Congélation et lyophilisation du jus d'orange, quelques aspects (Communication	
P. Saint-Hilaire et J. Solms)	90
Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1972	279
Rapport du Service fédéral de l'hygiène publique	279
Extraits des rapports des autorités cantonales de surveillance, des laboratoires	
officiels et des inspections des denrées alimentaires (voir «Lebenmittelkon-	201
	301
Jurisprudence pénale relative au contrôle des denrées alimentaires.	335
Communications relatives aux travaux de laboratoires (voir «Lebensmittel-	
kontrolle»)	337
Coumarines et furocoumarines d'huiles essentielles d'agrumes, fluorimétrie qualita-	
tive (E. Martin et Ch. Berner)	251
Dipeptid- und Aminosäure-Bestimmungen zum Nachweis von Extrakten von Würz-	
mitteln der Suppenindustrie (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi)	238
Edelkastanien, Maronenpurée und Vermicelles, Untersuchung und Beurteilung	
(H. Hadorn)	445
Ei, über die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei (H. Hadorn)	187
Enzymhydrolysate, Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörper- bestandteile auf den Gehalt an Aminosäuren darin (Referat N. Gaudy und	
	122
	133
Extrakte und Würzmittel der Suppenindustrie, zur Frage ihres Nachweises mittels	223
Aminosäure- und Dipeptid-Bestimmungen (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi)	238
Fluorimétrie qualitative des coumarines et furocoumarines d'huilles essentielles	
d'agrumes (E. Martin et Ch. Berner)	251
Furocoumarines et coumarines d'huiles essentielles d'agrumes, fluorimétrie quali-	
tative (E. Martin et Ch. Berner)	251

	Seite
Gaschromatographische Bestimmung von Buttersäure in Milchaustauschern und Voll-	
milchpulver (K. Hüni und P. Uebersax)	524
Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile, Einfluß auf den Gehalt an Amino-	
säuren insgesamt und in Enzymhydrolysaten (Referat N. Gaudy und J. Landis)	133
Hühnereiweiß, Versuche zur Rückstandsbestimmung von Aureomycin (H. R. Pfaend-	
ler, W. Stohler und H. Schaub)	257
Insektizide in verschiedenen Lebensmitteln, Isolierung der Rohextrakte für ihre Rückstandsbestimmung (H. Hadorn und K. Zürcher)	266
Ionenaustauscher, Bestimmung verschiedener organischer Säuren durch Veresterung daran (Referat J. Hulstkamp)	80
Jahresversammlung (84.) der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte	00
Chemie 1972, Nyon, Bericht	1
Joghurts verschiedener Fettgehalte, ihre L(+)- und D(-)-Milchsäurekonzentration (A. Blumenthal, J. Helbling und H. Weymuth)	403
Jus d'orange, quelques aspects de sa congélation et lyophilisation (Communication	
P. Saint-Hilaire et J. Solms)	90
Konzentrierung pestizidhaltiger Extrakte, Erfahrungen dabei (B. Zimmerli)	528
Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1972	279
Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes	279
Auszüge aus den Berichten der kant. Aufsichtsbehörden, amtlichen Laboratorien	
und Lebensmittelinspektorate	301
Andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände — Autres objets usuels Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs	321
des denrées alimentaires	330
Backwaren — Articles de boulangerie	307
Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke — Jus de fruits, boissons sans alcool .	311
Geschirre, Gefäße, Geräte - Ustensiles et vases	320
Hülsenfrüchte — Légumineuses	306
Käse und Butter — Fromage et beurre	305
Konditoreiwaren, Speiseeis - Articles de confiserie, glaces	310
Kosmetische Mittel — Cosmétiques	320
Luft — Air	324
Milch — Lait	301
Nicht kontrollpflichtige Objekte - Objets non soumis au contrôle	328
Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven - Fruits, légumes, champignons	
et leur conserves	308
Oertliche Pilzkontrolle - Contrôle local des champignons	334
Rahm — Crème	304
Spirituosen — Spiritueux	319
Teigwaren und Eierkonserven - Pâtes alimentaires et conserves d'œufs .	307
Traubenmost, Wein, Süßwein - Môut, vin, vins doux	318
Trinkwasser, Mineralwässer - Eau potable, eaux minérales	312
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses	319
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau	321
Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle	335
The consequence and Economic Control C	333

	Seite Page
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis	337
Resultate von Rückstandsuntersuchungen — Résultats d'analyses de résidus .	
Analyses diverses — Verschiedene Analysen	
Butter — Beurre	343
Fleisch — Viande	345
Früchte und Gemüse — Fruits et légumes	344
Getreide — Céréales	
Käse — Fromage	
Milch — Lait	
Salat — Salade	
Tee — Thé	
Untersuchungsmethodik — Méthodes d'analyses	340
Verschiedene Lebensmittel - Denrées alimentaires diverses 337, 349,	
Resultate von bakteriologischen Untersuchungen - Résultats d'analyses bac-	
tériologiques	35
Allgemeines — Généralités	
Beurre — Butter	. 361
Eaux minérales — Mineralwässer	361
Eaux minérales — Mineralwässer	351
Glacen — Glaces	
Rahm — Crème	
Teigwaren — Pâtes alimentaires	
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses 359	
Andere Resultate — Autres résultats	
Analyses — Analysen	
Aromes — Aromen	377
Fische — Poissons	367
Früchte und Gemüse — Fruits et légumes	. 369
Geschirre, Gefäße, Geräte — Ustensiles et vases	
Getränke — Boissons	
Käse — Fromage	
Konserven — Conserves	
Kunststoffe Matières plastiques	365
Mercure — Quecksilber	. 377
Milch — Lait	363
Mineralwässer — Faux minérales	363
Mineralwässer — Eaux minérales	367
	- 1
Spirituosen — Spiritueux	
Süßlupinen — Graines de lupins doux	363
Trinkwasser — Eau potable	
Wein — Vin	368
Lupinenbohnen, eine Nahrungsmittelvergiftung damit (Jolanda Schmidlin-Mészáros)	194
Lyophilisation et congélation du jus d'orange, quelques aspects (Communication	
P. Saint-Hilaire et J. Solms)	90

	Seite Page
Magermilch, künstlich kontaminiert, für den Modellversuch über den Verbleib von	15.
Pestiziden in Molke und Quark (M. Habegger und M. Sprenger)	262
Malto-Saccharide, Analytik (Referat F. Schur, H. Pfenninger und L. Narziss). Maronenpurée, Edelkastanien und Vermicelles, Untersuchung und Beurteilung	115
(H. Hadorn)	445
Milchsäurekonzentration, (L(+)- und D(-)-, von Joghurts verschiedener Fett-	
gehalte (A. Blumenthal, J. Helbling und H. Weymuth)	403
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis (s. Lebensmittelkontrolle)	337
Molke und Quark, Modellversuch über den Verbleib von Pestiziden darin, ausge-	
hend von künstlich kontaminierter Magermilch (M. Habegger und M. Sprenger)	262
Molkenessig, Herstellung, Analyse und Beurteilung (H. Hadorn und K. Zürcher).	480
Nahrungsmittelvergiftung mit Lupinenbohnen (Jolanda Schmidlin-Mézáros)	194
Trumming smitter out griffiang mit Eupmenbommen (Johanda Semmann Mezares)	
Nekrologe — Nécrologie	
Baumgartner, Ernst	10
Bornand, Marcel, Prof. Dr	19
Eschmann, Karl Heinz	7
Grau, Reinhold, Prof. Dr	8
Jungkunz, Robert	6
Junker, Edmond	7
Off flavour», Bildung bei der Lagerung walzengetrockneter Weizenmehle (Referat	
H. Schweizer)	104
Oxydierbarkeit einiger natürlich vorkommender Phenole (Referat J. Baumgartner	
und H. Neukom)	95
Pesticide residues, chlorinated, their determination by entrainment distillation with	
water (T. Stijve and E. Cardinale)	415
Pestizide, chlorhaltige, und chlorierte Biphenyle, Erfahrungen bei ihrer Bestimmung	
(Referat B. Zimmerli, B. Marek und H. Sulser)	70
- Modellversuche über ihren Verbleib in Molke und Quark, ausgehend von künst-	
lich kontaminierter Magermilch (M. Habegger und M. Sprenger)	262
- Belastung der schweizerischen Bevölkerung damit (B. Zimmerli und B. Marek).	459
Pestizidhaltige Extrakte, Erfahrungen bei ihrer Konzentrierung (B. Zimmerli) .	528
Phenole, natürlich vorkommende, Oxydierbarkeit (Referat J. Baumgartner und	
	95
H. Neukom)	
M. Moinas)	60
Quark und Molke, Modellversuche über den Verbleib von Pestiziden darin, ausge-	
hend von künstlich kontaminierter Magermilch (M. Habegger und M. Sprenger)	262
Radioactivité des denrées alimentaires en 1972 (A. Miserez)	378
Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1972 (A. Miserez)	378
Röstkaffee, Säuregradbestimmung (H. Hadorn und W. Beetschen)	206
Rückstandsbestimmung von Aureomycin in Hühnereiweiß (H. R. Pfaendler,	
W. Stohler und H. Schaub)	257
- von Insektiziden in verschiedenen Lebensmitteln, Isolierung der Rohextrakte	
(H. Hadorn und K. Zürcher)	266
Sauerkrautsaft, analytische Untersuchungen (K. Mayer, G. Pause, U. Künsch und	
A. Temperli)	519

선생물에 있는 경영 수 있는 것이 되었다. 그 사람들이 가장 보면 이 이 사람들이 되었다. 그 사람들이 되었다. 그 사람들이 되었다. 그 사람들이 다양하다. 	Pa
Säuren und Basen - Geschichte und analytische Bedeutung (Referat G. Schwar-	
zenbach)	
ferat J. Hulstkamp)	
Säuregradbestimmung in Röstkaffee (H. Hadorn und W. Beetschen)	
Vermicelles, Edelkastanien und Maronenpurée, Untersuchung und Beurteilung	
(H. Hadorn)	4
Vins suisses, leur extrait (Z. Lipka et JF. Schopfer)	2
Wein, nicht-flüchtige Amine darin (Referat K. Mayer und G. Pause)	1
Weizenmehle, walzengetrocknet, Bildung von «off-flavour» bei ihrer Lagerung	
(Referat H. Schweizer)	1
Warder Medeille Verleiberg für die John 1000/1072	1
nées 1966/1972 — Conferimento per gli anni 1966/1972	4
Würzmittel und Extrakte der Suppenindustrie, zur Frage ihres Nachweises mittels	
Aminosäure- und Dipeptid-Bestimmungen (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi)	2
Yogourt, composition de son arome (Communication R. Viani et I. Horman).	