

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 74 (1983)

Heft: 2

Inhaltsverzeichnis

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: 25.01.2026

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

Inhalt – Sommaire

Seite
Page

Originalarbeiten – Travaux originaux

<i>K. Rieder, T. Jegerlehner und R. Glatthard:</i> Gefrierpunkt der Milch	99
<i>F. Tateo and D. P. Rounbehler:</i> Use of thermal energy analyzer in the analysis of nitrosamines – volatile nitrosamines in samples of Italian beers	110
<i>H. R. Hunziker und B. Zimmerli:</i> Bestimmung organischer Verunreinigungen in synthetischen Lebensmittelfarbstoffen	121
<i>M. Tobler, Helena Windemann und E. Baumgartner:</i> HPLC-Auf trennung von Peptiden aus Casein von Kuh- und Ziegenkäse	132
<i>W. Steiner und R. Battaglia:</i> Eine rationelle Methode zur Bestimmung von Aflatoxin M ₁ in Milch und Milchpulver im unteren ppt-Bereich	140
<i>M. Bécheiraz, A. Haldemann und R. Etter:</i> Bestimmung von Chloramphenicol in tierischen Lebensmitteln	147

Kurze Mitteilungen – Communications brèves

<i>R. Battaglia und J. Mitiska:</i> Zur Beurteilung von gebrauchten Frittierfetten	156
<i>K. Rieder und U. Müller:</i> Bleiabgabe von Souvenir-Keramikgeschirr	160

Bücher – Livres

<i>E. Schulte:</i> Praxis der Kapillar-Gas-Chromatographie	165
<i>H. Kreipe:</i> Getreide- und Kartoffelbrennerei	165
<i>H.-D. Belitz und W. Grosch:</i> Lehrbuch der Lebensmittelchemie	166
<i>H. Noelle:</i> Nahrung aus dem Meer	167
<i>J. M. Gavthorne, J. McC. Howell und C. L. White:</i> Trace element metabolism in man and animals	167
Environmental Health Criteria Nr. 16–20	168
<i>M. Fondu, H. van Gindertael-Zegers de Beyl, G. Bronkers und P. Carton:</i> Food additives tables	169
<i>J. Haworth:</i> Foundations of food science	169
Kongressbericht vom IX. Internationalen Fruchtsaftkongress 1982 in München	170

Informationen

Verleihung des Werderpreises	171
Wilhelm-Stepp-Preis	175
Chemie-Dissertationen 1982 – Dissertations en Chimie élaborées en 1982	176
Manuel suisse des denrées alimentaires	178