

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	74 (1983)
Heft:	4
Register:	Autorenregister = Table 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: 25.01.2026

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

Autorenregister — Table des auteurs

	Seite Page
<i>Amadò, R., Rothenbühler, E., Arrigoni, Eva und Solms, J.: Abbau von Purinderivaten zu Glycerin durch saure Hydrolyse (Kurzvortrag)</i>	23
<i>Arrigoni, Eva</i> siehe Amadò, R.	
<i>Aubort, J.-D.</i> voir Etournaud, A.	
<i>Battaglia, R. und Mitiska, J.: Zur Beurteilung von gebrauchten Frittierfetten</i>	156
— siehe Steiner, W.	
<i>Baumgartner, E.</i> siehe Tobler, M.	
<i>Bécheiraz, M., Haldemann, A. und Etter, R.: Bestimmung von Chloramphenicol in tierischen Lebensmitteln</i>	147
<i>Bisaz, R. und Kummer, A.: Nachweis von 2,4,6-Triamino-1,3,5-triazin (Melamin) in Kartoffelproteinen</i>	74
<i>Blumenthal, A. und Scheffeldt, P.: Zum Phytinsäuregehalt schweizerischer Brote</i>	348
— Scheffeldt, P. und Schönhäuser, R.: Zum Nährstoffgehalt schweizerischer Brote und deren Beitrag zur Bedarfsdeckung der Bevölkerung	80
<i>Buxtorf, U. P., Hegersweiler, P. und Herrmann, A.: Gehalte an Schwermetallen in tierischen Lebensmitteln: Nieren und Meeresfrüchte</i>	93
<i>Daniel, R. Ch. et Häni, H.: Analyse des boues d'épuration par fluorescence de rayons X (Communication)</i>	60
<i>Etournaud, A. et Aubort, J.-D.: Recherche des colorants organiques artificiels dans les produits cosmétiques. I. Rouges à lèvres et fards</i>	372
<i>Etter, R.</i> siehe Bécheiraz, M.	
<i>Finot, P. A.: Modifications chimiques des protéines alimentaires — Aspects analytiques (Communication)</i>	15
<i>Giddey, C. and Güney, Sema: Animal protein properties and texturization. The development of novel texturization processes</i>	359
<i>Glatthard, R.</i> siehe Rieder, K.	
<i>Güney, Sema</i> see Giddey, C.	
<i>Haerdi, W.</i> voir Pelletier, M.	
<i>Haldemann, A.</i> siehe Bécheiraz, M.	
<i>Häni, H.</i> voir Daniel, R. Ch.	
<i>Hegersweiler, P.</i> siehe Buxtorf, U. P.	
<i>Herrmann, A.</i> siehe Buxtorf, U. P.	
<i>Hunziker, H. R. und Zimmerli, B.: Bestimmung organischer Verunreinigungen in synthetischen Lebensmittelfarbstoffen (Vortrag)</i>	121
<i>Jan, J.: Chlorobenzene residues in market milk and meat</i>	420
<i>Jegerlehner, T.</i> siehe Rieder, K.	
<i>Keme, T.</i> siehe Wullschleger, R.	
<i>Knutti, R.</i> siehe Rothweiler, H.	
<i>Kummer, A.</i> siehe Bisaz, R.	
<i>Lüthy, J.</i> siehe Schoch, U.	
<i>Martin, M.</i> voir Pelletier, M.	
<i>Mitiska, J.</i> siehe Battaglia, R.	
<i>Mohler, H.: Vorsorgeprogramm gegen oxidiertes Cholesterin (Kurzvortrag)</i>	31
<i>Müller, U.</i> siehe Rieder, K.	
<i>Pelletier, M., Martin, M. et Haerdi, W.: Contribution au dosage de l'éthanol dans le sang. III. Etude des standards et leur préparation</i>	339

	Seite Page
<i>Renard, P. et Zimmerli, B.: Radioactivité des denrées alimentaires en 1982</i>	320
<i>Rieder, K., Jegerlehner, T. und Glatthard, R.: Gefrierpunkt der Milch</i>	99
— und Müller, U.: Bleiabgabe von Souvenir-Keramikgeschirr	160
<i>Rothenbühler, E. siehe Amadò, R.</i>	
<i>Rothweiler, H., Knutti, R. und Schlatter, Ch.: Formaldehydbelastung von Wohnräumen durch Harnstoff-Formaldehyd-Isolationsschäume (Kurzvortrag)</i>	38
<i>Rounbehler, D. P. see Tateo, F.</i>	
<i>Scheffeldt, P. siehe Blumenthal, A.</i>	
<i>Schlatter, Ch. siehe Rothweiler, H.</i>	
— siehe Schoch, U.	
<i>Schoch, U., Lüthy, J. und Schlatter, Ch.: Mykotoxine in schimmelgereiften Käsen (Kurzvortrag)</i>	50
<i>Schönhäuser, R. siehe Blumenthal, A.</i>	
<i>Solms, J. siehe Amadò, R.</i>	
<i>Steiner, W. und Battaglia, R.: Eine rationelle Methode zur Bestimmung von Aflatoxin M₁ in Milch und Milchpulver im unteren ppt-Bereich</i>	140
<i>Strahlmann, B.: 100 Jahre amtliche Lebensmittelkontrolle im Kanton Bern. I. Mitteilung</i>	383
<i>Tateo, F. and Rounbehler, D. P.: Use of thermal energy analyzer in the analysis of nitrosamines. Volatile nitrosamines in samples of Italian beers (Lecture)</i>	110
<i>Tobler, M., Windemann, Helena und Baumgartner, E.: HPLC-Auf trennung von Peptiden aus Casein von Kuh- und Ziegenkäse</i>	132
<i>Windemann, Helena siehe Tobler, M.</i>	
<i>Wullschleger, R. und Keme, T.: Bestimmung des Wassergehaltes in Teigwaren</i>	414
<i>Zimmerli, B. siehe Hunziker, H. R.</i>	
— voir Renard, P.	