

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 81 (1990)

Heft: 6

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: 28.01.2026

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

Inhalt — Sommaire

Seite
Page

Bericht — Rapport

Bericht der 23. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 29. November 1990

577

Vorträge — Communications

H.-J. Sinell: Hygienische Risiken bei einigen neueren Produkten und Verfahren: prinzipielle Überlegungen

578

B. J. Gehrig: Prinzip und Einsatzmöglichkeiten des Sous-Vide-Verfahrens

593

P. Zahner: Hygienische Risiken bei Sous-Vide-Produkten

602

W. Hauert: Hygienische Risiken von Rohmilch aus biologischem Anbau und daraus hergestellten Produkten

616

M. F. G. Jermini, F. Domeniconi, Flavia Bissig und M. Jäggli: Hygienische Risiken durch Formaggini aus kleingewerblicher Produktion im Kanton Tessin: Enterotoxogene *S. aureus*- und *E. coli*-Stämme

633

Barbara Wellauer-Weber, Zita Weise, Ursula Schuler, O. Geiges und W. Schmidt-Lorenz: Hygienische Risiken beim Auftauen von tiefgefrorenem Fleisch und Schlachtgeflügel

655

O. Geiges, Bettina Stählin und Barbara Baumann: Mikrobiologische Beurteilung von Schnittsalat und Sprossgemüse

684

Originalarbeit — Travail original

R. Sieber, U. Bütkofer, E. Baumann und J. O. Bosset: Über die Benzoesäurebildung und -verteilung während der Herstellung und Reifung von geschmierten Käsen

722

Nachruf — Nécrologie

Maximilian Staub (1899 – 1990)

731

Bücher — Livres

Aktuelle Fragen der Ernährung: Brennwert — Lebensmitteltechnologie — Beurteilung besonderer Ernährungsformen

732

K. Pichhardt: Lebensmittelmikrobiologie — Grundlagen für die Praxis

733

Informationen — Informations

Schweizerische Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie
Société suisse de chimie analytique et appliquée

734

735

Register — Registres

Autorenregister — Table des auteurs
Sachregister — Index alphabétique

736
739

Contents

Report

Report of the 23rd Meeting of the Swiss Society of Food Hygiene, Zurich,
29 November 1990

577

Lectures

H.-J. Sinell: Hygienic hazards with novel products and processes: General considerations

578

B. J. Gehrig: Principles and applications of the «sous-vide» process

593

P. Zahner: Hygienic risks of sous-vide products

602

W. Hauert: Hygienic risks of raw milk products from biological farming

616

M. F. G. Jermini, F. Domeniconi, Flavia Bissig and M. Jäggli: The microbiology of home-made style formaggini fresh cheese manufactured in southern Switzerland: Incidence of enterotoxigenic strains of *S. aureus* and *E. coli*

633

Barbara Wellauer-Weber, Zita Weise, Ursula Schuler, O. Geiges and W. Schmidt-Lorenz: Hygienic risks during thawing of deep frozen meat and poultry

655

O. Geiges, Bettina Stählin and Barbara Baumann: The microbiological evaluation of prepared salad vegetables and sprouts

684

Original Paper

R. Sieber, U. Bütkofer, E. Baumann and J. O. Bosset: Formation and distribution of benzoic acid during fabrication and ripening of smeared cheese

722

Obituary

Maximilian Staub (1899 – 1990)

731

Book Reviews

Aktuelle Fragen der Ernährung: Brennwert — Lebensmitteltechnologie — Beurteilung besonderer Ernährungsformen

732

K. Pichhardt: Lebensmittelmikrobiologie — Grundlagen für die Praxis

733

Informations

Swiss Society for Analytical and Applied Chemistry

734

Indexes

Author Index

736

Subject Index

739