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: 13.12.2025

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

Inhalt — Sommaire

	Seite
Bericht - Rapport	Page
Bericht der 23. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 29. November 1990	577
Vorträge – Communications	
 HJ. Sinell: Hygienische Risiken bei einigen neueren Produkten und Verfahren: prinzipielle Überlegungen B. J. Gehrig: Prinzip und Einsatzmöglichkeiten des Sous-Vide-Verfahrens P. Zahner: Hygienische Risiken bei Sous-Vide-Produkten W. Hauert: Hygienische Risiken von Rohmilch aus biologischem Anbau und daraus hergestellten Produkten M. F. G. Jermini, F. Domeniconi, Flavia Bissig und M. Jäggli: Hygienische Risiken durch Formaggini aus kleingewerblicher Produktion im Kanton Tessin: Enterotoxigene S. aureus- und E. coli-Stämme Barbara Wellauer-Weber, Zita Weise, Ursula Schuler, O. Geiges und W. Schmidt-Lorenz: Hygienische Risiken beim Auftauen von tiefgefrorenem Fleisch und Schlachtgeflügel O. Geiges, Bettina Stählin und Barbara Baumann: Mikrobiologische Beurteilung von Schnittsalat und Sprossgemüse 	578 593 602 616 633 655 684
Originalarbeit - Travail original	
R. Sieber, U. Bütikofer, 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 K. Pichhardt: Lebensmittelmikrobiologie – Grundlagen für die Praxis	732 733
Informationen – Informations	
Schweizerische Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie Société suisse de chimie analytique et appliquée	734 735

Register – Registres	Seite Page
Autorenregister – Table des auteurs Sachregister – Index alphabétique	736 739
Contents	
Report	
Report of the 23rd Meeting of the Swiss Society of Food Hygienie, Zurich, 29 November 1990	577
Lectures	
 HJ. Sinell: Hygienic hazards with novel products and processes: General considerations B. J. Gehrig: Principles and applications of the «sous-vide» process P. Zahner: Hygienic risks of sous-vide products W. Hauert: Hygienic risks of raw milk products from biological farming 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 Barbara Wellauer-Weber, Zita Weise, Ursula Schuler, O. Geiges and W. Schmidt-Lorenz: Hygienic risks during thawing of deep frozen meat and poultry O. Geiges, Bettina Stählin and Barbara Baumann: The microbiological evaluation of prepared salad vegetables and sprouts 	578 593 602 616 633 655 684
Original Paper	
R. Sieber, U. Bütikofer, 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 K. Pichhardt: Lebensmittelmikrobiologie – Grundlagen für die Praxis	732 733
Informations	
Swiss Society for Analytical and Applied Chemistry	734
Indexes	
Author Index Subject Index	736 739