

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

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: 29.01.2026

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

Autorenregister — Table des auteurs

	Seite Page
<i>Amadò, R.</i> siehe Arrigoni, Eva	
<i>Arnold, J.:</i> Vorsorge- und Sanierungsmassnahmen bei der Käseherstellung: Camembert-Herstellung	167
<i>Arrigoni, Eva</i> und <i>Amadò, R.:</i> Bestimmung von Polydextrose in Lebensmitteln — ein Methodenvergleich	51
<i>Artho, Anna</i> und <i>Grob, K.:</i> Nachweis der Aromatisierung von Lebensmitteln mit γ -Lactonen. Wie identisch mit der Natur müssen «naturidentische» Aromen sein?	544
<i>Aubert, J.-D.</i> voir Klein, B.	
<i>Battaglia, R.</i> siehe Etter, R.	
<i>Baumann, Barbara</i> siehe Geiges, O.	
<i>Baumann, E.</i> siehe Sieber, R.	
<i>Baumgartner, A.:</i> Salmonella enteritidis in Schaleneiern — Situation in der Schweiz und im Ausland	180
<i>Biedermann, M.</i> siehe Meier, W.	
<i>Bissig, Flavia</i> siehe Jermini, M.F.G.	
<i>Bosset, J.O., Imhof, Miroslava I.</i> und <i>Steiger, G.J.:</i> Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. I. Entwicklung einer automatisierten potentiometrischen Titrationsmethode in nichtwässrigem Milieu und Vergleich mit der visuellen Titration nach Deeth	296
— — und <i>Bütikofer, U.:</i> Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. II. Auswertung eines Ringversuches mit der visuellen und der potentiometrischen Titrationsmethode	510
— siehe Bütikofer, U.	
— siehe Sieber, R.	
<i>Burkhalter, A.:</i> Karton als Verpackungsmaterial: Bewertung aus lebensmittelhygienischer Sicht	23
<i>Bütikofer, U., Fuchs, Doris, Hurni, D.</i> und <i>Bosset, J.O.:</i> Beitrag zur Bestimmung biogener Amine in Käse. Vergleich einer verbesserten HPLC- mit einer IC-Methode und Anwendung bei verschiedenen Käsesorten	120
— siehe Bosset, J.O.	
— siehe Sieber, R.	
<i>Collomb, M., Spahni, M.</i> et <i>Steiger, G.:</i> Dosage de la teneur en azote selon Kjeldahl de produits laitiers et de certaines de leurs fractions azotées à l'aide d'un système automatisé	499
<i>Daniel, R.Ch.</i> et <i>Theiller, G.:</i> Betterave, foin, laitue, 3 étalons du CII pour l'analyse chimique des végétaux. Résultats complémentaires	219
<i>Dietrich, Silvia</i> siehe Etter, R.	
<i>Domeniconi, F.</i> siehe Jermini, M.F.G.	
<i>Edelmann, Ursula</i> siehe Jäggi, N.	
<i>Escher, F.</i> siehe Keller, Ch.	
<i>Etter, R., Dietrich, Silvia</i> und <i>Battaglia, R.:</i> Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln	106

	Seite Page
<i>Fink, P.</i> : Lebensmittelverpackung – Schutz und Präsentation des Gutes	10
<i>Fuchs, Doris</i> siehe Bütikofer, U.	
<i>Gehrig, B.J.</i> : Prinzip und Einsatzmöglichkeiten des Sous-Vide-Verfahrens	593
<i>Geiges, O., Stählin, Bettina</i> und <i>Baumann, Barbara</i> : Mikrobiologische Beurteilung von Schnittsalat und Sprossgemüse	684
– siehe Wellauer-Weber, Barbara	
<i>Gobat, P.-F.</i> siehe Jemmi, T.	
<i>Grob, K.</i> : Wozu gekoppelte LC-GC? Diskussion einiger Anwendungsbeispiele	30
– siehe Artho, Anna	
<i>Guyer, Susanne</i> siehe Jemmi, T.	
<i>Haerdi, W.</i> voir Maeder, Gabrielle	
<i>Hauert, W.</i> : Hygienische Risiken von Rohmilch aus biologischem Anbau und daraus hergestellten Produkten	616
<i>Hunziker, H.R.</i> siehe Jäggi, N.	
<i>Hurni, D.</i> siehe Bütikofer, U.	
<i>Imhof, Miroslava I.</i> siehe Bosset, J.O.	
<i>Jäggi, N., Edelmann, Ursula, Keller, Bärbel</i> und <i>Hunziker, H.R.</i> : Milchsäure- und Bernsteinsäurebildung durch verderbsspezifische Bakterien in pasteurisiertem Flüssig-Vollei bei 22 °C	449
<i>Jäggli, M.</i> siehe Jermini, M.F.G.	
<i>Jemmi, T.</i> : Stand der Kenntnisse über Listerien bei Fleisch- und Fischprodukten	144
– <i>Gobat, P.-F.</i> und <i>Guyer, Susanne</i> : Praktische Erfahrungen mit Selektivmedien Oxford und Palcam zum Nachweis von <i>Listeria monocytogenes</i> aus kontaminierten Materialien	559
<i>Jermini, M.F.G., Domeniconi, F., Bissig, Flavia</i> und <i>Jäggli, M.</i> : Hygienische Risiken durch Formaggi aus kleingewerblicher Produktion im Kanton Tessin: Enterotoxigene <i>S. aureus</i> - und <i>E. coli</i> -Stämme	633
<i>von Känel, U., Rieder, K.</i> und <i>Müller, U.</i> : Bestimmung und Identifikation des Schaumbekämpfungsmittels Dimethylpolysiloxan in Konfitüre mittels Graphitofen-AAS und Infrarotspektroskopie	319
<i>Karapinar, M.</i> : Influence of menthol and thymol on <i>Aspergillus parasiticus</i> growth and production of aflatoxins in a synthetic medium	287
<i>Keller, Bärbel</i> siehe Jäggi, N.	
<i>Keller, Ch., Escher, F.</i> und <i>Solms, J.</i> : Über die Nährstofferhaltung im Fritierprozess – Untersuchungen am Beispiel der Pommes-frites-Herstellung	68
<i>Klein, B.</i> and <i>Aubert, J.-D.</i> : Gas-chromatographic analysis of oxygenated terpenes in toothpastes and mouthwashes using solid phase extraction	202
<i>Koch, H.</i> siehe Rychener, M.	
– siehe Schmid, P.	
<i>Lavanchy, P.</i> siehe Sieber, R.	
<i>Maeder, Gabrielle, Pelletier, M., Veuthey, J.L.</i> et <i>Haerdi, W.</i> : Détermination spectrophotométrique de l'éthanol dans le sang par FIA avec réacteur enzymatique couplé à un dialyseur	209
<i>Martin, E., Samec, J.</i> et <i>Vogel, J.</i> : Détermination de l'acrylamide dans l'eau par chromatographie en phase gazeuse (GC)	327

	Seite Page
– et Vogel, J.: Programme de calcul pour l'évaluation de la fidélité par essais inter-laboratoires	565
Meier, W. et Biedermann, M.: Nachweis einer Bestrahlung von fetthaltigen Lebensmitteln mittels LC-GC-Kopplung	39
Mooser, A.E. siehe Rychener, M.	
– siehe Schmid, P.	
Müller, U. siehe von Känel, U.	
Pauchard, J.-P.: Vorsorge- und Sanierungsmassnahmen bei der Käseherstellung: Vacherin Mont-d'Or-Herstellung	177
Pelletier, M. voir Maeder, Gabrielle	
Rieder, K. siehe von Känel, U.	
Röthlisberger, H.: Vorsorge- und Sanierungsmassnahmen bei der Käseherstellung in einer Lehrkäserei	158
Rychener, M., Mooser, A.E. und Koch, H.: Rückstandsbestimmung von Sulfonamiden und deren N ⁴ -Metaboliten in Fleisch, Leber und Niere mit HPLC	522
Samec, J. voir Martin, E.	
Schmid, P., Mooser, A.E. und Koch, H.: Rückstandsanalytik von Nitrofuranderivaten und deren Cyanometaboliten in Schweinefleisch	461
Schmidt-Lorenz, W.: Ist die Kühlschranks-Lagerung von Lebensmitteln noch ausreichend sicher?	233
– siehe Wellauer-Weber, Barbara	
Schuler, Ursula siehe Wellauer-Weber, Barbara	
Schwab, H.: Empfehlungen und Anforderungen an den Konsumenten zum Umgang mit leicht verderblichen und hygienisch gefährdeten Lebensmitteln im Haushalt und im Gastgewerbe	194
Sieber, R., Bütikofer, U., Baumann, E. und Bosset, J.O.: Über das Vorkommen der Benzoesäure in Sauermilchprodukten und Käse	484
– – – – Über die Benzoesäurebildung und -verteilung während der Herstellung und Reifung von geschmierten Käsen	722
– und Lavanchy, P.: Gehalt an biogenen Aminen in Milchprodukten und in Käse	82
Sinell, H.-J.: Hygienische Risiken bei einigen neueren Produkten und Verfahren: prinzipielle Überlegungen	578
Solms, J. siehe Keller, Ch.	
Spahni, M. voir Collomb, M.	
Stählin, Bettina siehe Geiges, O.	
Steiger, G.J. siehe Bosset, J.O.	
– voir Collomb, M.	
Theiller, G. voir Daniel, R.Ch.	
Veuthey, J.L. voir Maeder, Gabrielle	
Vogel, J. voir Martin, E.	
Weise, Zita siehe Wellauer-Weber, Barbara	
Wellauer-Weber, Barbara, Weise, Zita, Schuler, Ursula, Geiges, O. und Schmidt-Lorenz, W.: Hygienische Risiken beim Auftauen von tiefgefrorenem Fleisch und Schlachtgeflügel	655
Zahner, P.: Hygienische Risiken bei Sous-Vide-Produkten	602