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:** 14.12.2025

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

## Autorenregister – Table des auteurs

	Seite Page
Amadò, R. siehe Arrigoni, Eva	
Arnold, J.: Vorsorge- und Sanierungsmassnahmen bei der Käseherstellung: Camembert-Herstellung	167
Arrigoni, Eva und Amadò, R.: Bestimmung von Polydextrose in Lebensmitteln -	
ein Methodenvergleich	51
Artho, Anna und Grob, K.: Nachweis der Aromatisierung von Lebensmitteln mit γ- Lactonen. Wie identisch mit der Natur müssen «naturidentische» Aromen sein? Aubort, JD. voir Klein, B.	544
Battaglia, R. siehe Etter, R.	
Baumann, Barbara siehe Geiges, O.	
Baumann, E. siehe Sieber, R.	
Baumgartner, A.: Salmonella enteritidis in Schaleneiern – Situation in der Schweiz und im Ausland	180
Biedermann, M. siehe Meier, W.	100
Bissig, Flavia siehe Jermini, M.F.G.	
Bosset, J.O., Imhof, Miroslava I. und Steiger, G.J.: Die Bestimmung der freien Fettsäu-	
ren in Milch und Rahm. I. Entwicklung einer automatisierten potentiometri-	
schen Titrationsmethode in nichtwässerigem Milieu und Vergleich mit der vi-	
suellen Titration nach Deeth	296
und Bütikofer, U.: Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und	
Rahm. II. Auswertung eines Ringversuches mit der visuellen und der potentio-	
metrischen Titrationsmethode	510
- siehe Bütikofer, U.	
- siehe Sieber, R.	
Burkhalter, A.: Karton als Verpackungsmaterial: Bewertung aus lebensmittelhygie- nischer Sicht	23
Bütikofer, U., Fuchs, Doris, Hurni, D. und Bosset, J.O.: Beitrag zur Bestimmung bioge-	23
ner Amine in Käse. Vergleich einer verbesserten HPLC- mit einer IC-Methode	
und Anwendung bei verschiedenen Käsesorten	120
- siehe Bosset, J.O.	120
- siehe Sieber, R.	
Collomb, M., Spahni, M. et Steiger, G.: Dosage de la teneur en azote selon Kjeldahl	
de produits laitiers et de certaines de leurs fractions azotées à l'aide d'un systè-	
me automatisé	499
Daniel, R.Ch. et Theiller, G.: Betterave, foin, laitue, 3 étalons du CII pour l'analyse	
chimique des végétaux. Résultats complémentaires	219
Dietrich, Silvia siehe Etter, R.	
Domeniconi, F. siehe Jermini, M.F.G.	
Edelmann, Ursula siehe Jäggi, N.	
Escher, F. siehe Keller, Ch.	
Etter, R., Dietrich, Silvia und Battaglia, R.: Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln	106
Decembrate	100

	Seite Page
Fink, P.: Lebensmittelverpackung - Schutz und Präsentation des Gutes Fuchs, Doris siehe Bütikofer, U.	10
Gehrig, B.J.: Prinzip und Einsatzmöglichkeiten des Sous-Vide-Verfahrens	593
Geiges, O., Stählin, Bettina und Baumann, Barbara: Mikrobiologische Beurteilung von Schnittsalat und Sprossgemüse  — siehe Wellauer-Weber, Barbara  Gobat, PF. siehe Jemmi, T.	684
Grob, K.: Wozu gekoppelte LC-GC? Diskussion einiger Anwendungsbeispiele  — siehe Artho, Anna  Guyer, Susanne siehe Jemmi, T.  Haerdi, W. voir Maeder, Gabrielle	30
Hauert, W.: Hygienische Risiken von Rohmilch aus biologischem Anbau und daraus hergestellten Produkten Hunziker, H.R. siehe Jäggi, N. Hurni, D. siehe Bütikofer, U.	616
Imhof, Miroslava I. siehe Bosset, J.O.	
Jäggi, N., Edelmann, Ursula, Keller, Bärbel und Hunziker, H.R.: Milchsäure- und Bernsteinsäurebildung durch verderbsspezifische Bakterien in pasteurisiertem	
Flüssig-Vollei bei 22 °C  Jäggli, M. siehe Jermini, M.F.G.	449
Jemmi, T.: Stand der Kenntnisse über Listerien bei Fleisch- und Fischprodukten – Gobat, PF. und Guyer, Susanne: Praktische Erfahrungen mit Selektivmedien	144
Oxford und Palcam zum Nachweis von Listeria monocytogenes aus kontaminierten Materialien	559
Jermini, M.F.G., Domeniconi, F., Bissig, Flavia und Jäggli, M.: Hygienische Risiken durch Formaggini aus kleingewerblicher Produktion im Kanton Tessin: Enterotoxigene S. aureus- und E. coli-Stämme	633
von Känel, U., Rieder, K. und Müller, U.: Bestimmung und Identifikation des Schaumbekämpfungsmittels Dimethylpolysiloxan in Konfitüre mittels Graphitofen-AAS und Infrarotspektroskopie	319
Karapinar, M.: Influence of menthol and thymol on Aspergillus parasiticus growth	317
and production of aflatoxins in a synthetic medium  Keller, Bärbel siehe Jäggi, N.	287
Keller, Ch., Escher, F. und Solms, J.: Über die Nährstofferhaltung im Fritierprozess – Untersuchungen am Beispiel der Pommes-frites-Herstellung	68
Klein, B. and Aubort, JD.: Gas-chromatographic analysis of oxygenated terpenes in toothpastes and mouthwashes using solid phase extraction	202
Koch, H. siehe Rychener, M.  - siehe Schmid, P.	
Lavanchy, P. siehe Sieber, R.	
Maeder, Gabrielle, Pelletier, M., Veuthey, J.L. et Haerdi, W.: Détermination spectro- photométrique de l'éthanol dans le sang par FIA avec réacteur enzymatique	
couplé à un dialyseur	209
Martin, E., Samec, J. et Vogel, J.: Détermination de l'acrylamide dans l'eau par chromatographie en phase gazeuse (GC)	327
	737

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg., Band 81 (1990)

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