

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 86 (1995)

Heft: 2

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: 26.01.2026

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

Inhalt – Sommaire

Bericht – Rapport

	Seite Page
Bericht der 27. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene und ETH Zürich, Zürich, 24. November 1994	83

Vorträge – Communications

<i>Heinz Maier-Leibnitz:</i> Die Mikrowelle als Zivilisationsfortschritt und als Beitrag zur Kochkultur	84
<i>Erich J. Windhab:</i> Physikalische Grundlagen und Konstruktionsprinzipien von Mikrowellenherden	89
<i>Helmut Reuter:</i> Charakteristika der Erhitzung von Lebensmitteln durch Mikrowellen und industrielle Anwendungen	101
<i>Anne Golay</i> und <i>Gilbert Golay:</i> Die rationelle Anwendung der Mikrowellen in der Küche	120
<i>Paul André Finot:</i> Die Auswirkungen der Mikrowellen auf den Nährwert und deren Unbedenklichkeit für Nahrungsmittel	128
<i>Michael Teuber, Olivier Guillaume-Gentil, Maja Eggmann, Susana Calzada</i> und <i>Franz Keel:</i> Hygienische Sicherheit von mikrowellenerhitzten Lebensmitteln	140

Originalarbeiten – Trauvaux originaux

<i>Miroslava Imhof, Paul Knecht</i> und <i>Jacques Olivier Bosset:</i> Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. IV. Standardisierung der Extraktion von freien Fettsäuren und Untersuchung der Probenstabilität	157
<i>Miroslava Imhof</i> und <i>Jacques Olivier Bosset:</i> Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. V. Chemische und thermische Stabilisierung der Proben	169

Bücher – Livres

<i>John B. Hutchings</i> (ed.): Food colour and appearance	182
<i>Y.H. Hui</i> and <i>George G. Khachatourians</i> (eds): Food biotechnology: Microorganisms	183
<i>H. Heslot</i> et <i>B. Vladescu:</i> La levure dans les industries alimentaires	184
<i>Waldemar Ternes, Ludwig Acker</i> und <i>Siegfried Scholtysssek</i> (Hrsg.): Ei und Eiprodukte	185
<i>G.F.M. Ball</i> (ed.): Water-soluble vitamin assays in human nutrition	185

Informationen – Informations

Das HACCP-Konzept in seiner praktischen Anwendung	187
Schweizerisches Landeskomitee zur IUFoST – Berichtsjahr 1994	188
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie	189
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale	190

Contents

	Page
Report	
Report of the 27 th meeting of the Swiss Society of Food Hygiene and ETH Zurich, Zurich 24 November 1994	83
Lectures	
<i>Heinz Maier-Leibnitz</i> : Microwaves as progress of civilisation and contribution to the art of cooking	84
<i>Erich J. Windhab</i> : Physical fundamentals and principles for construction of microwave ovens	89
<i>Helmut Reuter</i> : Characteristics of heating of foods by microwaves and industrial applications	101
<i>Anne Golay</i> and <i>Gilbert Golay</i> : Economic application of microwaves in the kitchens	120
<i>Paul André Finot</i> : Nutritional values and safety of microwave-heated food	128
<i>Michael Teuber, Olivier Guillaume-Gentil, Maja Eggmann, Susana Calzada</i> and <i>Franz Keel</i> : Hygienic safety of microwave-heated food	140
Original Papers	
<i>Miroslava Imhof, Paul Knecht and Jacques Olivier Bosset</i> : The determination of free fatty acids in milk and cream. IV. Standardisation of FFA-extraction and study of the sample stability	157
<i>Miroslava Imhof and Jacques Olivier Bosset</i> : The determination of free fatty acids in milk and cream. V. Chemical and thermal stabilisation of the samples	169
Book Reviews	
<i>John B. Hutchings</i> (ed.): Food colour and appearance	182
<i>Y.H. Hui</i> and <i>George G. Khachatourians</i> (eds): Food biotechnology: Microorganisms	183
<i>H. Heslot et B. Vladescu</i> : La levure dans les industries alimentaires	184
<i>Waldemar Ternes, Ludwig Acker und Siegfried Scholtysek</i> (Hrsg.): Ei und Eiproducte	185
<i>G.F.M. Ball</i> (ed.): Water-soluble vitamin assays in human nutrition	185
Information	
HACCP and its practical application	187
Schweizerisches Landeskomitee zur IUFoST – Report 1994	188
Swiss Society of Food and Environmental Chemistry	189