

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	86 (1995)
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: 19.02.2026

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

Autorenregister – Table des auteurs

Seite
Page

<i>Andrey, Daniel</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Bajo, Claudine</i> siehe Haldimann, Max	
– siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Baumann, Barbara</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Berger, Michael</i> siehe Laska, Heinz	
<i>Beuggert, Hans</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Bomio, Michele</i> siehe Schädeli, Markus	
– siehe Imhof, Miroslava	
– voir Dafflon, Oscar	
<i>Bosset, Jacques Olivier, Gauch, Roland, Mariaca, Raoul and Klein, Bernard:</i> Comparison of various sample treatments for the analysis of volatile com- pounds by GC-MS: Application to the Swiss Emmental cheese	672
<i>Buxtorf, Urs P., Ramseier, Claude und Wenk, Peter:</i> Salatgemüse im Winter: Ein Überblick bezüglich Nitratgehalt sowie Rückständen an Pflanzenbehand- lungsmitteln und Bromid	497
<i>Calzada, Susana</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Camenzind, Rudolf</i> siehe Laska, Heinz	
<i>Dafflon, Oscar, Gobet, Hansjörg et Koch, Herbert:</i> Détermination du sulfite total dans le poisson par polarographie différentielle pulsée	699
– – – et <i>Bosset, Jacques Olivier:</i> Le dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le poisson, les produits carnés et le fromage par chroma- tographie liquide à haute performance	534
<i>Dietrich, Daniel R.:</i> Kritische Beurteilung der ökotoxikologischen Aussagekraft von Schwermetallen in Fischen aus schweizerischen Gewässern	213
<i>Eggmann, Maja</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Ehret, Aloise</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Escher, Felix und Genner-Ritzmann, Ruth:</i> Lebensmittelsensorik – eine viel- schichtige Disziplin der Lebensmittelwissenschaft	584
<i>Finot, Paul André:</i> Die Auswirkungen der Mikrowellen auf den Nährwert und deren Unbedenklichkeit für Nahrungsmittel	128
<i>Gauch, Roland</i> see Bosset, Jacques Olivier	
<i>Geiges, Otto</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Genner-Ritzmann, Ruth</i> siehe Escher, Felix	
<i>Gobet, Hansjörg</i> voir Dafflon, Oscar	
– siehe Golay, Anne	
<i>Golay, Anne und Golay, Gilbert:</i> Die rationelle Anwendung der Mikrowellen in der Küche	120
<i>Götz, Frank und Jakob, Hans Peter:</i> Untersuchung von importiertem Schwarz- bärenfleisch, Schweinen aus Weidehaltung und Ratten auf <i>Trichinella</i> sp.	55

<i>Guggisberg, Dominik und Koch, Herbert:</i> Methode zur quantitativen Bestimmung von Gentamicin in Fleisch, Leber und Niere mit HPLC und Nachsäulenderivatisation	14
– – <i>Methode zur fluorimetrischen Bestimmung von Neomycin in der Niere und in der Leber mit HPLC und Nachsäulenderivatisation</i>	450
– siehe Wenk, Peter	
<i>Guillaume-Gentil, Olivier</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Haas, Johann</i> siehe Mogl, Stefan	
<i>Haldimann, Max</i> siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Haldimann, Max, Bajo, Claudine, Haller, Theres, Venner, Tanja und Zimmerli, Bernhard:</i> Vorkommen von Arsen, Blei, Cadmium, Quecksilber und Selen in Zuchtpilzen	463
<i>Haller, Theres</i> siehe Haldimann, Max	
<i>Hurter, Jakob</i> siehe Künsch, Ulrich	
<i>Imhof, Miroslava und Bosset, Jacques Olivier:</i> Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. V. Chemische und thermische Stabilisierung der Proben	169
– <i>Knecht, Paul und Bosset, Jacques Olivier:</i> Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. IV. Standardisierung der Extraktion von freien Fettsäuren und Untersuchung der Probenstabilität	157
<i>Jakob, Hans Peter</i> siehe Götz, Frank	
<i>Jäggli, Mario:</i> Aspetti della gestione dell'urea nell'acqua di piscina	45
– voir Montorfani, Sergio	
<i>Kammerer, Daniel</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Keel, Franz</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Klein, Bernard</i> see Bosset, Jacques Olivier	
<i>Knecht, Paul</i> siehe Imhof, Miroslava	
<i>Knutti, Rudolf</i> siehe Mogl, Stefan	
<i>Koch, Herbert</i> siehe Guggisberg, Dominik	
– voir Dafflon, Oscar	
<i>Kokot-Helbling, Karin, Schmid, Peter und Schlatter, Christian:</i> Die Belastung des Menschen mit Moschus-Xylol – Aufnahmewege, Pharmakokinetik und toxikologische Bedeutung	1
– – – Vergleich der Aufnahme von flüchtigen organischen Verbindungen (Benzol, Toluol, Xylol und Tetrachlorethen) aus Lebensmitteln mit der Aufnahme aus der Luft	556
<i>Künsch, Ulrich, Schärer, Hans und Hurter, Jakob:</i> Qualitätsuntersuchungen an Kopf- und Nüsslisalat aus Hors-sol- und konventionellem Glashausanbau	637
<i>Laska, Heinz, Berger, Michael und Camenzind, Rudolf:</i> Methode zur quantitativen Bestimmung von Salbutamol im Kälberurin mittels HPLC und Fluoreszenzdetektion	526
<i>Lavanchy, Pierre:</i> L'analyse sensorielle: une discipline scientifique d'avenir	600
<i>Maier-Leibnitz, Heinz:</i> Die Mikrowelle als Zivilisationsfortschritt und als Beitrag zur Kochkultur	84

<i>Mariaca, Raoul</i> see <i>Bosset, Jacques Olivier</i>	
<i>Martin, Edouard</i> : L'éthanol simulateur des huiles et graisses	443
<i>Meier, Pierre</i> voir <i>Montorfani, Sergio</i>	
<i>Merseburger, Tobias, Ehret, Aloise, Geiges, Otto, Baumann, Barbara und Schmidt-Lorenz, Wilhelm</i> : Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VII. Herstellung und Einsatz von Flüssighebeln bei der Produktion von Weizenmehlbroten	303
— — — <i>Kammerer, Daniel</i> und <i>Schmidt-Lorenz, Wilhelm</i> : Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VI. Vermehrung von Milchsäurebakterien in Weizengehaltsmedien	286
<i>Meyer, Rolf</i> : Nachweis gentechnologisch veränderter Lebensmittel mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR)	648
<i>Mogl, Stefan, Haas, Johann</i> und <i>Knutti, Rudolf</i> : Bestimmung von VOC in Büroräumen – Analytischer Erfahrensbericht über eine europäische Studie an 56 Bürogebäuden	657
<i>Montorfani, Sergio, Meier, Pierre, Zimmerli, Bernhard</i> et <i>Jäggli, Mario</i> : Activité mutagène et présence potentielle de MX dans quelques eaux potables de Suisse	512
<i>Ramseier, Claude</i> siehe <i>Buxtorf, Urs P.</i>	
<i>Reuter, Helmut</i> : Charakteristika der Erhitzung von Lebensmitteln durch Mikrowellen und industrielle Anwendungen	101
<i>Rieder, Konrad</i> siehe <i>Wenk, Peter</i>	
<i>Schädeli, Markus</i> und <i>Bomio, Michele</i> : Entwicklung und Optimierung eines neuartigen Frauенgetränkes vom Konzept bis zur Marktreife, mittels sensorischer Analyse und innovativer Marktforschung in nur vier Wochen	613
<i>Schärer, Hans</i> siehe <i>Künsch, Ulrich</i>	
<i>Schlatter, Christian</i> siehe <i>Kokot-Helbling, Karin</i>	
<i>Schmid, Peter</i> siehe <i>Kokot-Helbling, Karin</i>	
<i>Schmid, Richard</i> siehe <i>Wenk, Peter</i>	
<i>Schmidt-Lorenz, Wilhelm</i> siehe <i>Merseburger, Tobias</i>	
<i>Schneider, Nicole</i> siehe <i>Strebel, Karl</i>	
<i>Sieber, Robert</i> siehe <i>Zimmerli, Bernhard</i>	
<i>Strebel, Karl</i> und <i>Schneider, Nicole</i> : Amtliche Kontrolle von Fleisch, Milch und Eiern auf Chloramphenicol und Sulfadimidon mit adaptierten Enzymimmunoassays	191
<i>Teuber, Michael, Guillaume-Gentil, Olivier, Eggmann, Maja, Calzada, Susana und Keel, Franz</i> : Hygienische Sicherheit von mikrowellenerhitzten Lebensmitteln	140
<i>Tobler, Leonhard</i> siehe <i>Zimmerli, Bernhard</i>	
<i>Untermann, Friedrich</i> : Das HACCP-Konzept: Schwierigkeiten bei der praktischen Umsetzung	566
<i>Venner, Tanja</i> siehe <i>Haldimann, Max</i>	
<i>Wegmüller, Fritz</i> : Lässt sich die Lebensdauer von Frittierölen wesentlich verlängern?	627
	719

Wenk, Peter, Andrey, Daniel, Beuggert, Hans, Guggisberg, Hans, Rieder, Konrad und Schmid, Richard: Monitoring-Programm «Schwermetalle in Lebensmitteln». VIII. Blei, Cadmium, Kupfer und Zink in Milch	485
- siehe Buxtorf, Urs P.	
Windhab, Erich J.: Physikalische Grundlagen und Konstruktionsprinzipien von Mikrowellenherden	89
Wytttenbach, Armin siehe Zimmerli, Bernhard	
Zehnder, Hans-Jürg und Marzari, Christian M.: Eine einfache Methode, um bestrahlte Lebensmittel mit Hilfe der Thermolumineszenz zu erkennen	29
Zimmerli, Bernhard, Tobler, Leonhard, Bajo, Sixto, Wytttenbach, Armin, Haldimann, Max und Sieber, Robert: Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VII. Essentielle Spurenelemente: Iod und Selen	226
----- und Sieber, Robert: Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VIII. Essentielle Spurenelemente: Molybdän, Kobalt und Chrom	266
- siehe Haldimann, Max	
- voir Montorfani, Sergio	