

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 88 (1997)
Heft: 3

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: 02.04.2026

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

Inhalt – Sommaire

Seite
Page

Originalarbeiten – Travaux originaux

- Bernhard Zimmerli und Josef Schlatter*: Vorkommen und Bedeutung der Isoflavone Daidzein und Genistein in der Säuglingsanfangsnahrung 219
- Jacques Olivier Bosset, Ueli Bütikofer, Thomas Berger et Roland Gauch*: Etude des composés volatils du Vacherin fribourgeois et du Vacherin Mont-d'Or 233
- Bea Suter, Konrad Grob, Bruno Pacciarelli and Aleksandra Novoselac*: Determination of fat content and fatty acid composition through 1-min transesterification in the food sample. II. Solubilization of the fat, results 259
- Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Konrad Grob, Hans Gfeller and Joachim P. Schmid*: BADGE and its accompanying compounds in canned oily foods: further results 277
- Patrick Edder, André Cominoli et Claude Corvi*: Dosage de résidus de vert de malachite dans les poissons d'élevage par chromatographie de paires d'ions et oxydation en ligne du métabolite leuco-base 293
- Christoph Bürgi, Rita Bollhalder and Theresa Otz*: HPLC method for the determination of aromatic amines released from water-colours under physiological conditions 305
- Michael Gilgen, Jürg Lüthy, Daniel Häfliger, Hans-Peter Bühler, Urs Müller, Daniel Germann und Philipp Hübner*: Mikrobiologische Untersuchung von See- und Flussbädern des Kantons Bern auf ausgewählte enteropathogene Viren und *Escherichia coli* 321
- Niklaus Jäggi und Mirco Diezi*: Verfahren zum Nachweis verotoxinbildender *Escherichia coli* (VTEC) in Milch und Weichkäse 335

Bücher – Livres

- Terry E. Acree and R. Teranishi*: Flavor Science, Sensible Principles and Techniques 345
- Ralf G. Berger*: Aroma Biotechnology 346

Informationen – Informations

- Symposium Enterohämorrhagische *E. coli* 348
- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene 349
- Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires 350

Contents

	Page
Original Papers	
<i>Bernhard Zimmerli and Josef Schlatter</i> : Occurrence and significance of the isoflavones daidzein and genistein in infant formulas	219
<i>Jacques Olivier Bosset, Ueli Bütikofer, Thomas Berger and Roland Gauch</i> : Study of the volatile compounds of the Vacherin Fribourgeois and (Swiss) Vacherin Mont-d'Or cheese varieties	233
<i>Bea Suter, Konrad Grob, Bruno Pacciarelli and Aleksandra Novoselac</i> : Determination of fat content and fatty acid composition through 1-min transesterification in the food sample. II. Solubilization of the fat, results	259
<i>Maurus Biedermann, Marianne Bronz, Konrad Grob, Hans Gfeller and Joachim P. Schmid</i> : BADGE and its accompanying compounds in canned oily foods: further results	277
<i>Patrick Edder, André Cominoli and Claude Corvi</i> : Analysis of Malachite Green residues in fish by ion pairing chromatography and on-line oxidation of the leuco-base metabolite	293
<i>Christoph Bürgi, Rita Bollhalder and Theresa Otz</i> : HPLC method for the determination of aromatic amines released from water-colours under physiological conditions	305
<i>Michael Gilgen, Jürg Lüthy, Daniel Häfliger, Hans-Peter Bühler, Urs Müller, Daniel Germann and Philipp Hübner</i> : Microbial examination of recreational waters in the canton of Berne with respect to viruses and bacteria	321
<i>Niklaus Jäggi and Mirco Diezi</i> : Method for detection of verotoxin-producing <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in milk and soft-cheese	335
Book Reviews	
<i>Terry E. Acree and R. Teranishi</i> : Flavor Science, Sensible Principles and Techniques	345
<i>Ralf G. Berger</i> : Aroma Biotechnology	346
Information	
Symposium Enterohämorrhagische <i>E. coli</i>	348
Swiss Society of Food Hygiene	349