

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 88 (1997)  
**Heft:** 6  
  
**Rubrik:** Informationen = Informations

### **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:** 22.08.2025

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

# Informationen – Informations

## 3. Symposium

### «Fleisch in der Ernährung – Convenience-Produkte: pro und contra»

Am 19. März 1998 veranstaltet die Schweizerische Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) im Casino in Luzern ihr drittes ganztägiges Symposium. Es richtet sich hauptsächlich an Fachleute aus dem Ernährungsbereich, der Gastronomie, der Fleischwirtschaft sowie an interessierte Vertreter aus Wirtschaft und Politik. Namhafte Experten aus der Schweiz und den USA referieren und diskutieren über Pro und Contra von Convenience-Produkten. Von der Entwicklung von Convenience Food in den USA über Convenience im Privathaushalt, im Grossküchenbereich und im Gourmetrestaurant bis hin zu «Convenience-Produkte: bequem und bekömmlich, aber wann sinnvoll?» und «Fleisch: ein Convenience-Produkt» werden verschiedene Aspekte thematisiert.

Eine Dokumentation mit Kurzfassungen der Vorträge wird am Symposium abgegeben und kann von Nichtteilnehmenden nach dem Symposium bestellt werden.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Frau Edith Urben, Toby E. Rodes Consultants AG, Basel  
Telefon 061/278 92 78, Telefax 061/278 92 75.

## Structure and Functionality of Food Products International Conference

*Mragowo, Poland, 18–20 May 1998*  
*FECS No 229*

This conference is aimed at food scientists and technologists from universities, research centres and industry. The food areas covered include fruits and vegetables, cereals, milk and dairy products, meat, poultry and fish, emulsions, foams, spreads, dressings and biopolymer gels.

The programme will focus on:

- the relationship between structure and functional properties
- the influence of processing conditions on structure
- the application of physicochemical techniques to structural analysis
- future trends in analysis and measurement (on special emphasis on microscopy and image analysis)

Amongst the plenary presentations will be:

Microstructure and plant food quality – *Prof. Dr. Felix Escher*, Swiss Federal Institute of Technology, Zurich, Switzerland,

Microstructural changes in plant materials during processing – *Prof. Dr. Jozef Fornal*, Division of Food Science, IAR&FR, PAS, Olsztyn, Poland,

The structure of dairy foods – *Prof. Dr. Wolfgang Buchheim*, Federal Dairy Research Centre, Institute of Process Engineering, Kiel, Germany,

Muscle structure and meat quality – *Dr. Richard Taylor*, SRV, INRA de Theix, St-Genes Champanelle, France,

Observations on fat spreads, emulsifiers and liquid crystals – *Dr. Isaac Heertje*, Unilever Research Laboratorium, Vlaardingen, The Netherlands,

Structure-functional relationships of food gels – theory and practise – *Prof. Dr. Anne-Marie Hermansson*, SIK-The Swedish Institute for Food Research, Goteborg, Sweden,

New imaging techniques and future developments – *Dr. Han Blonk*, Unilever Research Laboratorium, Vlaardingen, The Netherlands.

Further details can be obtained from:

The conference office, Division of Food Science, Institute of Animal Reproduction and Food Research, Polish Academy of Sciences, Tuwima 10, PO Box 55, 10-718 Olsztyn, Poland, fax: (48) 89 523 78 24,

e-mail: [office@food.irzbz.pan.olsztyn.pl](mailto:office@food.irzbz.pan.olsztyn.pl)

[fornal@food.irzbz.pan.olsztyn.pl](mailto:fornal@food.irzbz.pan.olsztyn.pl)

<http://www.irzbz.pan.olsztyn.pl/microstructure/>

The Conference is held under the auspices of IAR&FR Polish Academy of Sciences Olsztyn, FECS Division Food Chemistry, IUFOST, Polish Chemical Society, State Committee for Scientific Research, University of Agriculture and Technology, Olsztyn.