

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 94 (2003)  
**Heft:** 5

## **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:** 04.04.2026

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

---

## Originalarbeiten – Travaux originaux

- Éric Dufour, Romdhane Karoui et Jacques Olivier Bosset*: Utilisation de la fluorescence frontale intrinsèque de fromages de type L'Etivaz AOC et Gruyère AOC pour reconnaître leur origine géographique 379
- Urs Spahr*: Pathogene und toxische Bakterien in Milchprodukten – Untersuchungen der kantonalen Laboratorien 1990–1997 394
- Maurus Biedermann and Koni Grob*: Model studies on acrylamide formation in potato, wheat flour and corn starch; ways to reduce acrylamide contents in bakery ware 406
- Bernard W. Liebich*: Etude approfondie de la contraction dans les mélanges alcools-eau, partie 3: Nouveaux résultats sur la contraction dans les mélanges méthanol, 1- et 2-propanol et tert-butanol avec eau; sa détermination, représentation et signification liée à des associations moléculaires 423
- Andreas Baumgartner, Marianne Küffer and Marius Grand*: Quantitative analysis and molecular typing with pulsed-field gel electrophoresis of two probiotic *Lactobacillus* strains from sour milk products available on the Swiss food market 452

---

## Reviews

- Yann Chatelain, Jaber Aloui, Dominik Guggisberg et Jacques Olivier Bosset*: La couleur du lait et des produits laitiers et sa mesure – un article de synthèse (1972–2001) 461

---

## Bücher – Livres

- Adrian Auckenthaler und Peter Huggenberger*: Pathogene Mikroorganismen im Grund- und Trinkwasser: Transport – Nachweismethoden – Wassermanagement 489

---

## Informationen – Informations

- Gérard Gremaud, Stefan Bogdanov, Jacques Olivier Bosset and Renato Amadò*: Project announcement: Authenticity of Swiss honey 491
- Ankündigung: 9th International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of Food Allergy 496
- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) 497
- Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) 498

---

## Original papers

- Éric Dufour, Romdhane Karoui and Jacques Olivier Bosset*: Geographic traceability of L'Etivaz PDO and Gruyère PDO cheese using their intrinsic front face fluorescence 379
- Urs Spahr*: Pathogenic and toxigenic bacteria in milk products – results from the Swiss official food control laboratories, 1990–1997 394
- Maurus Biedermann and Koni Grob*: Model studies on acrylamide formation in potato, wheat flour and corn starch; ways to reduce acrylamide contents in bakery ware 406
- Bernard W. Liebich*: Detailed study on the contraction in alcohol-water mixtures, part 3: New results on volume contraction in mixtures of methanol, 1- and 2-propanol and tert-butanol with water; its determination, representation and significance in relation to molecular associations 423
- Andreas Baumgartner, Marianne Küffer and Marius Grand*: Quantitative analysis and molecular typing with pulsed-field gel electrophoresis of two probiotic *Lactobacillus* strains from sour milk products available on the Swiss food market 452

---

## Reviews

- Yann Chatelain, Jaber Aloui, Dominik Guggisberg and Jacques Olivier Bosset*: The colour of milk and dairy products and its measurement – a review article (1972–2001) 461

---

## Books

- Adrian Auckenthaler und Peter Huggenberger*: Pathogene Mikroorganismen im Grund- und Trinkwasser: Transport – Nachweismethoden – Wassermanagement 489

---

## Information

- Gérard Gremaud, Stefan Bogdanov, Jacques Olivier Bosset and Renato Amadò*: Project announcement: Authenticity of Swiss honey 491
- Announcement: 9th International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of Food Allergy 496
- Swiss Society of Food Hygiene 497