

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 95 (2004)

Heft: 6

Register: Autorenregister = Table des auteurs = Author index

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: 28.11.2025

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

Autorenregister – Table des auteurs – Author index

Seite – Page

<i>Acheson-Shalom R. see Campos Giménez E.</i>	240
<i>Acheson-Shalom R. see Spack L.</i>	223
<i>Albrecht B., Luginbühl W., Balsiger C., Bögli R., Buxtorf U.P., Bühler F., Emch H., Roos P., Jakob A., Gremaud G., Hübner Ph., Schurter M., Spack L., Wenk P. und Wolfensberger M.: Leitfaden zur Validierung chemisch-physikalischer Prüfverfahren und zur Abschätzung der Messunsicherheit</i>	199
<i>Altieri D. see Pillonel L.</i>	85
<i>Badertscher R. siehe Sollberger H.</i>	68
<i>Balsiger C. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Beer M. see Fiselier K.</i>	127
<i>Berger U. see Griesshaber D.</i>	251
<i>Beuggert H. siehe Imhof D.</i>	641
<i>Biedermann M. see Biedermann-Brem S.</i>	261
<i>Biedermann M. see Fiselier K.</i>	127
<i>Biedermann M. see Gama-Baumgartner F.</i>	110
<i>Biedermann-Brem S., Biedermann M. and Grob K.: Reaction of epoxidized soya bean oil (ESBO) with hydrogen chloride formed in PVC: investigation on model systems</i>	261
<i>Bögli R. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Boisard Y.: Nouvelle obligations de traçabilité des produits agro-alimentaires: application du règlement européen (CE) 178/2002 au 1^{er} janvier 2005, conséquences pratiques</i>	541
<i>Bono R. siehe van der Meer M.</i>	447
<i>Bosset J.O. see Pillonel L.</i>	85, 489, 503
<i>Bosset J.O. see Schlichtherle-Cerny H.</i>	681
<i>Brüschweiler B.: Probabilistische Expositionsabschätzung von Chlorpropham durch den Kartoffelkonsum</i>	421
<i>Brüschweiler B.J., Spriano D. und Schlatter J.R.: Gesundheitliche Risikobewertung der Toxaphen-Rückstände in Lebensmitteln</i>	162
<i>Buchanan R.L.: Principles of risk analysis as applied to microbial food safety concerns</i>	6
<i>Bühler F. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Butcher P. see Kaufmann A.</i>	135
<i>Bütikofer U. see Pillonel L.</i>	489
<i>Bütikofer U. siehe Sieber R.</i>	514

<i>Bütikofer U. siehe Sollberger H.</i>	68
<i>Buxtorf U.P. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Campos Giménez E., Spack L., Meyer L., Perrin C. and Acheson-Shalom R.:</i> Measurement uncertainty of the caffeine determination in soluble coffee by HPLC	240
<i>Campos Giménez E. see Spack L.</i>	223
<i>Carle R. siehe Fügel R.</i>	597
<i>Charrière R.:</i> Traçabilité, situation légale et développement futur	545
<i>Cole M.:</i> Food safety objectives – concept and current status	13
<i>Cole M.:</i> Geschichte und Aktivitäten der ICMSF	3
<i>Collomb M. siehe Sollberger H.</i>	68
<i>Cordier J.:</i> Microbiological criteria – purpose and limitations	28
<i>Corvi C. see Edder P.</i>	437
<i>Dahms S.:</i> Microbiological sampling plans – statistical aspects	32
<i>Dileme F. siehe Imhof D.</i>	641
<i>Edder P., Ortelli D. and Corvi C.:</i> Survey of pesticide residues in pomes fruits and tomatoes from local and foreign productions	437
<i>Emch H. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Enggist D. siehe Imhof D.</i>	641
<i>Eugster A.:</i> Authentizitätsnachweis bei Lebensmitteln – Routine und Herausforderung	573
<i>Eugster A.:</i> Verunreinigungen tierischer Herkunft in Getreide und Getreideprodukten II. Anwendung einer DNA-analytischen Methode zur Tierartbestimmung an echten Proben	99
<i>Fankhauser I. siehe van der Meer M.</i>	447
<i>Fernández García E. see Schlichtherle-Cerny H.</i>	681
<i>Fiscalini A. see Fiselier K.</i>	127
<i>Fiselier K., Gama-Baumgartner F., Fiscalini A., Biedermann M., Grob K., Imhof D. and Beer M.:</i> Good manufacturing practice (GMP) for French fries low in acrylamide: results of a pilot project	127
<i>Fiselier K. see Mini R.</i>	477
<i>Fügel R., Carle R. and Schieber A.:</i> Eine neue Methode zur Qualitäts- und Authentizitätskontrolle fruchthaltiger Produkte durch Charakterisierung von Zellwandpolysacchariden	597
<i>Gama-Baumgartner F., Grob K. and Biedermann M.:</i> Citric acid to reduce acrylamide formation in French fries and roasted potatoes?	110
<i>Gama-Baumgartner F. see Fiselier K.</i>	127
<i>Gorris Leon G.M.:</i> Performance objectives and performance criteria – two sides of the food chain	21
<i>Gram L.:</i> How to meet an FSO – control of <i>Listeria monocytogenes</i> in the smoked fish industry	59

<i>Gremaud G. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Griesshaber D., Kuhn F., Berger U. and Oehme M.: Comparison of thri- chothecene contamination in wheat cultivated by three different farming systems in Switzerland: biodynamic, bioorganic and conventional</i>	251
<i>Grob K. see Biedermann-Brem S.</i>	261
<i>Grob K. see Fiselier K.</i>	127
<i>Grob K. see Gama-Baumgartner F.</i>	110
<i>Grob K. see Mini R.</i>	477
<i>Hauri U., Lütolf B., Schlegel U. and Hohl Ch.: Determination of photo- degradation of UV filters in sunscreens by HPLC/DAD and HPLC/MS</i>	147
<i>Hauri U. and Hohl Ch.: Determination of clandestine corticosteroids in cosmetics with LC/DAD/MS</i>	466
<i>Hodler B.: Rückverfolgbarkeit aus der Sicht des Produzenten</i>	553
<i>Hohl Ch. see Hauri U.</i>	147, 466
<i>Hübner Ph. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Imhof D., Beuggert H., Dileme F., Enggist D., Pohl W. und Rutschmann E.: Elementgehalt- und Isotopenverhältnis-Untersuchungen zur Ermittlung der Anbautechnik von Tomaten</i>	641
<i>Imhof D. see Fiselier K.</i>	127
<i>Imhof M. see Schlichtherle-Cerny H.</i>	681
<i>Jakob A. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Kaufmann A., Butcher P., Maden K. and Widmer M.: LC-MS-MS method for determining nifursol and other nitrofurans residues in meat</i>	135
<i>Kuhn F. see Griesshaber D.</i>	251
<i>Luginbühl W. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Lütolf B. see Hauri U.</i>	147
<i>Maden K. see Kaufmann A.</i>	135
<i>Maury V. siehe Pfammatter E.</i>	585
<i>Meyer L. see Campos Giménez E.</i>	240
<i>Mini R., Fiselier K. and Grob K.: Acrylamide: Swiss frying test instead of measuring reducing sugars to evaluate the suitability of potatoes for frying and roasting?</i>	477
<i>Mosandl A: Authentizitätsbewertung von Aromastoffen mittels enantio-GC und Isotopen-MS</i>	618
<i>Oehme M. see Griesshaber D.</i>	251
<i>Ortelli D. see Edder P.</i>	437
<i>Perrin C. see Campos Giménez E.</i>	240
<i>Pfammatter E., Maury V. and Théthaz C.: Der Nachweis der Authentizität von Lebensmitteln mittels IRMS (Isotope ratio mass spectrometry) und die Anwendung dieser Analysenmethode im Bereich der Lebensmittel- kontrolle</i>	585

<i>Pillonel L., Altieri D., Tabacchi R. and Bosset J.O.:</i> Comparison of efficiency and stability of two preconcentration techniques (SPME and INDEx) coupled to an MS-based “Electronic Nose”	85
<i>Pillonel L., Bütikofer U., Rossmann A., Tabacchi R. and Bosset J.O.:</i> Analytical method for the authentication and traceability of Raclette Suisse® and Fontina PDO cheese	489
<i>Pillonel L., Tabacchi R. and Bosset J.O.:</i> Geographic authenticity of Swiss cheeses: selected results for the food control laboratories and perspective for the future	503
<i>Pitt J.I.:</i> Application of the food safety objectives concept to the problem of aflatoxins in peanuts	52
<i>Pohl W. siehe Imhof D.</i>	641
<i>Reinhard H., Sager F., Zimmermann H. and Zoller O.:</i> Furan in foods on the Swiss market – method and results	532
<i>Reinhard H., Sager F. and Zoller O.:</i> Vergleich kommerzieller und frisch-gepresster Zitrus-säfte mittels SPME-GC-MS und chemometrischer Methoden	632
<i>Roos P. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Rossmann A. see Pillonel L.</i>	489
<i>Royer D. see Spack L.</i>	223
<i>Rutschmann E. siehe Imhof D.</i>	641
<i>Sager F. see Reinhard H.</i>	532, 632
<i>Schaeren W. siehe Sollberger H.</i>	68
<i>Schieber A. siehe Fügler R.</i>	597
<i>Schlatter J.R. siehe Brüschrweiler B.J.</i>	162
<i>Schlegel U. see Hauri U.</i>	147
<i>Schlichtherle-Cerny H., Imhof M., Fernández García E. and Bosset J.O.:</i> Changes in terpene composition from pasture to cheese	681
<i>Schmutz D. siehe van der Meer M.</i>	447
<i>Schurter M. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Sieber R. und Bütikofer U.:</i> Vitaminbildung durch milchwirtschaftlich relevante Fermentationsmikroorganismen	514
<i>Sieber R. siehe Sollberger H.</i>	68
<i>Sollberger H., Schaeren W., Collomb M., Badertscher R., Bütikofer U. und Sieber R.:</i> Beitrag zur Kenntnis der Zusammensetzung von Ziegenmilch schweizerischer Herkunft	68
<i>Spack L., Royer D., Campos Giménez E., Acheson-Shalom R. and Stadler R.:</i> Measurement uncertainty of chloramphenicol in food products by LC-MS/MS	223
<i>Spack L. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Spack L. see Campos Giménez E.</i>	240

<i>Spriano D. siehe Brüscheweiler B.J.</i>	162
<i>Stadler R. see Spack L.</i>	223
<i>Tabacchi R. see Pillonel L.</i>	85, 489, 503
<i>Théthaz C. siehe Pfammatter E.</i>	585
<i>Tompkin R.B.: Environmental sampling – a tool to verify the efficiency of preventive hygienic measures</i>	45
<i>Ulberth F.: Analytische Möglichkeiten des Authentizitätsnachweises von Lebensmitteln</i>	561
<i>Van der Meer M., Bono R., Fankhauser I., Schmutz D. und Wenk P.: Langfristiges Monitoring von Cadmium in Böden und Weizen in Blauen/Nenzlingen, Basel-Landschaft</i>	447
<i>Wegmüller F.: Zur Analyse von Proteinmustern in Nahrungsmitteln und ähnlichen Matrices</i>	670
<i>Wenk P. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Wenk P. siehe van der Meer M.</i>	447
<i>Widmer M. see Kaufmann A.</i>	135
<i>Wolfensberger M. siehe Albrecht B.</i>	199
<i>Zimmermann H. see Reinhard H.</i>	532
<i>Zoller O. see Reinhard H.</i>	532, 632