

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 96 (2005)

Heft: 1

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: 26.07.2025

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

Editorial

- Leo Meile:* Aktive Kulturen in Lebensmitteln: Bedarf einer gesetzlichen Regulierung? 1

Vorträge – Communications

- Leo Meile:* Mikroorganismen als Lebensmittelzusätze: Starterkulturen, Schutzkulturen und Probiotika 3
- Christophe Lacroix:* Immobilized cell technology, an efficient tool for producing food cultures 15
- Christina Gut:* Einsatz von aktiven Kulturen – gesetzlich geregelt? 26
- Martin J. Loessner:* The enemy's enemy is our friend: phageborne tools for detection and control of foodborne pathogens 30
- Wilhelm Holzapfel:* Problems related to the safety assessment of lactic acid bacteria starter cultures and probiotics 39
- Esben Laulund:* Safety criteria of microorganisms as food additives: the starter culture producers' view 66
- Minna Kristiina Salminen:* Clinical significance of *Lactobacillus* bacteremia, with special focus on probiotic *L. rhamnosus* GG 74

Informationen – Informations

- Veranstaltungskalender 2005 83
- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene 85
- Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires 86

Contents

Page

Editorial

- Leo Meile:* Active cultures in food items: Is there a need for a legal regulation? 1

Lectures

- Leo Meile:* Microorganisms as food additives: starters, protective cultures and probiotics 3
- Christophe Lacroix:* Immobilized cell technology, an efficient tool for producing food cultures 15
- Christina Gut:* Use of active cultures – legally regulated? 26
- Martin J. Loessner:* The enemy's enemy is our friend: phageborne tools for detection and control of foodborne pathogens 30
- Wilhelm Holzapfel:* Problems related to the safety assessment of lactic acid bacteria starter cultures and probiotics 39
- Esben Laulund:* Safety criteria of microorganisms as food additives: the starter culture producers' view 66
- Minna Kristiina Salminen:* Clinical significance of *Lactobacillus* bacteremia, with special focus on probiotic *L. rhamnosus* GG 74
-

Informations

- Calendar of Events 2005 83
- Swiss Society of Food Hygiene 85