

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 96 (2005)
Heft: 6

Rubrik: 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: 11.01.2026

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

Autorenregister – Table des auteurs – Author index

Seite – Page

<i>Amadò R. see Fretz C.B.</i>	189
<i>Amadò R. und Zoller O.: Editorial</i>	369
<i>Bänziger U. siehe Kaufmann M.</i>	232
<i>Baumgartner A. see Fretz R.</i>	289
<i>Beer M. see Jermini M.</i>	254
<i>Beer M. vois Gremaud G.</i>	224, 266
<i>Beer M.: Arsenic – a natural component of drinking water (Editorial)</i>	87
<i>Berger T., Bütikofer U., Mural L., Rieder K., Rhyn P. and Züst C.: Bestimmung von Nisin A in Käse mit LC/MS and LC/MS/MS</i>	336
<i>Berger Th. siehe Brülisauer F.</i>	175
<i>Beuret C. see Fretz R.</i>	298
<i>Brülisauer F., Berger Th., Klein B. und Danuser J.: Risikobasierte Untersuchung von Milch und Milchprodukten in der Schweiz</i>	175
<i>Brunner K. see Mewwly R.</i>	281
<i>Brüschweiler B.J., Schlatter J.R., de Weck D., Favre F. and Luthi J.-Ch.: Occurrence of arsenic in drinking water of the canton of Valais. Part II: Epidemiological comparison between arsenic concentrations and cancer incidence rates</i>	106
<i>Bucheli Th.D., Erbs M., Hartmann N., Vogelsang S., Wettstein F.E. und Forrer H.-R.: Estrogenic mycotoxins in the enviroment</i>	386
<i>Bütikofer U. siehe Berger T.</i>	336
<i>Cavin Ch., Marin-Kuan M., Scholz G., Schilter B. and Delatour T.: Mechanism of action: a key element for ochratoxin A risk assesment</i>	453
<i>Charrière R., Hunziker H.-R. et Stärk K.: L'analyse du risque comme outil de base de la protection du consommateur (Editorial)</i>	213
<i>Danuser J. siehe Brülisauer F.</i>	175
<i>De Weck see Brüschweiler B.J.</i>	106
<i>Delatour T. see Cavin Ch.</i>	453
<i>Droz Ch., Kölbener P. und Hunziker H.: Herbizide und Dichlorbenzamid in Grund- und Quellwasser im Kanton St. Gallen</i>	118
<i>Dudler V see Mewwly R.</i>	281
<i>Dudler V. see Haldimann M.</i>	89
<i>Edder P. and Ortelli D.: Survey of pesticide residues in Swiss and foreign wines</i>	311
<i>Erbs M. see Bucheli Th.D.</i>	386

<i>Fasnacht N., Roth J.-J. et Ramseier C.</i> : Authentification qualitative de la Damassine parmi d'autres eux-de-vie de fruits à noyau	199
<i>Favre F. see Brüscheweiler B.J.</i>	106
<i>Forrer H.-R. see Bucheli Th.D.</i>	386
<i>Fragière C. see Meuwly R.</i>	281
<i>Fretz C.B., Luisier J.-L. and Amadò R.</i> : Sensory characterisation of Petit Arvine wines	189
<i>Fretz R., Beuret C., Svoboda P., Tanner M. and Baumgartner A.</i> : Phylogenetic analyses of Norovirus isolates from human stool samples, mineral waters and oysters in Switzerland	298
<i>Gehrig M. siehe Hauser D.</i>	351
<i>Gemperle C. siehe Schmid P.</i>	418
<i>Gremaud E. see Mohamed R.</i>	445
<i>Gremaud G. et Beer M.</i> : Monitoring biologique	266
<i>Gremaud G. see Jermini M.</i>	254
<i>Gremaud G., Beer M. et Jermini M.</i> : Programmes axés essentiellement sur les denrées produites en Suisse	224
<i>Gut Ch.</i> : Einsatz von von aktiven Kulturen – gesetzlich geregelt?	26
<i>Guy Ph.A. see Mohamed R.</i>	445
<i>Haldimann M., Pfammatter E., Venetz P.-M., Studer P. and Dudler V.</i> : Occurrence of arsenic in drinking water of the canton of Valais. Part I: Overview of arsenic concentration and geographic distribution	89
<i>Häller-Gärtner B., Kleijer G. et Mascher-Frutschi F.</i> : Répartition du DON dans les fractions de mouture du blé	462
<i>Hartmann N. see Bucheli Th.D.</i>	386
<i>Hauri U., Lütolf B., Schlegel U. and Hohl C.</i> : Determination of carcinogenic aromatic amines in dyes, cosmetics, finger paints and inks for pens and tattoos with LC/MS	321
<i>Hauser D., Gehrig M., Rohrer M. und Lüthi Th.M.</i> : Möglichkeiten und Hindernisse bei der Einführung Time-Temperature Indicators	351
<i>Hohl C. see Hauri U.</i>	321
<i>Holzapfel W.</i> : Problems related to the safety assessment of lactic acid bacteria starter cultures and probiotics	39
<i>Hunziker H. siehe Droz Ch.</i>	118
<i>Hunziker H.-R. siehe Kölbener P.</i>	244
<i>Hunziker H.-R. siehe Kölbener P.</i>	406
<i>Hunziker H.-R. vois Charrière R.</i>	213
<i>Jermini M. vois Gremaud G.</i>	224
<i>Jermini M., Beer M. and Grémaud G.</i> : Total Diet Studies (TDS)	254
<i>Kandler H.</i> : Mykotoxine in Lebensmitteln – Aspekte aus dem Vollzug	371
<i>Kauffmann M. und Bänziger U.</i> : Schwerpunktprogramm an der Grenze	232

<i>Kleijer G. vois Hller-Gärtner B.</i>	462
<i>Klein B. siehe Brulisauer F.</i>	175
<i>Klein B.: Apperu des données analytiques issues des contrôles effectués par les laboratoires cantonaux</i>	236
<i>Kohler P.: Übersicht über die Inspektionsttigkeit der Kantonalen Laboratorien im Jahre 2004</i>	249
<i>Kölbener P. siehe Droz Ch.</i>	118
<i>Kölbener P. und Hunziker H.-R.: Para-Dichlorbenzol in Schweizer Honig, Beispiel eines Resultatezusammenzugs von Einzelmessungen in den Kantonalen Laboratorien der Schweiz</i>	244
<i>Kölbener P., Wernli A. und Hunziker H.-R.: Kokzidiostatika-Rckstnde in Eiern</i>	406
<i>Lacroix Ch.: Immobilized cell technology, an efficient tool for producing food cultures</i>	15
<i>Laulund E.: Safety criteria of microorganisms as a food additives: the starter culture producers' view</i>	66
<i>Lssner M.J.: The enemys enemy is our friend: phageborne tools for detection and control of foodborn pathogens</i>	30
<i>Luisier J.-L. see Fretz C.B.</i>	189
<i>Lüthi J.-Ch. see Brüschweiler B.J.</i>	106
<i>Lüthi Th.M. siehe Hauser D.</i>	351
<i>Ltolf B. see Hauri U.</i>	321
<i>Marin-Kuan M. see Cavin Ch.</i>	453
<i>Mascher-Frutschi R. vois Hller-Gärtner</i>	462
<i>Meile L.: Aktive Kulturen in Lebensmitteln: Bedarf einer gesetzlichen Regelung? (Editorial)</i>	1
<i>Meile L.: Mikroorganismen als Lebensmittelzustze: Starterkulturen, Schutzkulturen und Probiotika</i>	3
<i>Meuwly R., Brunner K., Fragire C., Sager F. and Dudler V.: Heat Stability and migration from silicone baking moulds</i>	281
<i>Mohamed R., Gremaud E., Tabet J.-C. and Guy Ph.A.: Confirmation analysis of ergot alkaloids in rye flour by liquid chromatography</i>	445
<i>Muralt L. siehe Berger T.</i>	336
<i>O'Brien E.: Mykotoxine mit der Niere als Zielorgan</i>	449
<i>Ortelli D. see Edder P.</i>	311
<i>Pfamatter E. see Haldimann M.</i>	89
<i>Pittet A.: Modern methods and trends in mycotoxins analysis</i>	424
<i>Ramseier C. vois Fasnacht N.</i>	199
<i>Rhyn P. siehe Berger T.</i>	336
<i>Rhyn P. siehe Zoller O.</i>	466
<i>Rieder K. siehe Berger T.</i>	336

<i>Rohrer M. siehe Hauser D.</i>	351
<i>Roth J.-J. vois Fasnacht N.</i>	199
<i>Sager F. see Mewwly R.</i>	281
<i>Salminen M.K.: Clinical significance of Lactobacillus bacteremia, with special focus on probiotic L. rhamnosus GG</i>	74
<i>Schilter B. see Cavin Ch.</i>	453
<i>Schlatter J.R. see Brüscheweiler B.J.</i>	106
<i>Schlegel U. see Hauri U.</i>	321
<i>Schmid P. und Gemperle C.: Lebensmittelbestrahlung – Sicht aus einem kantonalen Laboratorium</i>	418
<i>Scholz G. see Cavin Ch.</i>	453
<i>Sieber R.: Käse ein wertvolles Lebensmittel in der menschlichen Ernährung (Reviews)</i>	141
<i>Stärk K. vois Charrière R.</i>	213
<i>Stephan R. siehe Zweifel C.</i>	127
<i>Strebel K.: Aflatoxin M₁ – ein krebserregendes Mykotoxin – ist in Schweizer Milch ein vernachlässigbares Risiko?</i>	472
<i>Studer P. see Haldimann M.</i>	89
<i>Svoboda P. see Fretz R.</i>	298
<i>Tabet J.-C. see Mohamed R.</i>	445
<i>Tanner M. see Fretz R.</i>	298
<i>Venetz P.-M. see Haldimann M.</i>	89
<i>Verstraete F.: EU legislation on mycotoxins in food and feed</i>	404
<i>Vogelgsang S. see Bucheli Th.D.</i>	386
<i>Walter P.: Bestimmung organischer Säuren in Lebensmitteln mittels Ionenausschlusschromatographie</i>	476
<i>Wernli A. siehe Kölbener P.</i>	406
<i>Wettstein F.E. see Bucheli Th.D.</i>	386
<i>Zoller O. und Rhyn P.: Zearalenongehalte in Lebensmitteln: Unsicherheiten in der Analytik trotz Immunoaffinitäts-Clean up?</i>	466
<i>Zweifel C., Zychowska M.Z. und Stephan R.: Selbstkontrolle im Zerlegebetrieb: Erhebung von Daten zum mikrobiologischen Status von Teilstücken beim Warenausgang</i>	127
<i>Zychowska M.Z. siehe Zweifel C.</i>	127