

Autorenregister = Table des auteurs

Objektyp: **Index**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **55 (1964)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Autorenregister

Table des auteurs

	Seite Page
<i>Adam F. und Wicki J.:</i> Über das Verhalten der Coli beim Salmonellen- nachweis	187
<i>Bäumler J. und Glinz E.:</i> Bestimmung von Fluoridionen im Mikrogramm- bereich	250
— Einfache Methode zur Bestimmung kleiner Fluormengen (Referat- Diskussion)	465
<i>Bergner K. G. und Jägerhuber P.:</i> Die Durchführung der Radioaktivitäts- überwachung von Lebensmitteln in Baden-Württemberg (Referat)	490
<i>Brunner E. M.</i> siehe Tanner H. (Referat)	
<i>Deshusses J.</i> voir Vogel J.	
<i>Eder F., Schoch H. und Müller R.:</i> Nachweis von Insektizidrückständen (chlorierte Kohlenwasserstoffe, Phosphorsäureester) in bzw. auf Obst und Gemüse mit Hilfe der Papier- und Dünnschichtchromatographie	98
<i>Eschmann H. und Zeder F.:</i> Bakteriologische Untersuchung von Glacén	58
<i>Gal S.:</i> Untersuchungen über den Chlorgehalt von Kaffee (Referat)*	
<i>Gasser H.</i> siehe Lüönd H.	
<i>Glinz E.</i> siehe Bäumler J.	
<i>Gsell Daniela:</i> Vergleichende Untersuchungen über die Ernährung in ver- schiedenen Gebieten der Schweiz. — III. Ernährungs- und Gesund- heitszustand in Bruson/Bagnes (Wallis)	1
<i>Hadorn H.,</i> Berichterstatter: Vergleichende Jodbestimmung im Kochsalz (Gemeinschaftsarbeit)	43
— und <i>Zürcher K.:</i> Zur Bestimmung der Aromadurchlässigkeit von Folien und mit Kunststoff beschichteten Papieren	154
— — Analyse und Zusammensetzung von chininhaltigen Tafelgetränken sowie über Zersetzung des Chinins während der Analyse	194
— Über die Theobrominbestimmung und die Berechnung der fettfreien Kakaomasse in Schokoladen. — Überprüfung der Methode Pritzker und Jungkuz: Theobromingehalte von Kakaobohnen und Kakaomasse	217
— und <i>Zürcher K.:</i> UV-Spektrophotometrische Coffein-Bestimmung in Kaffee. — Neue Methode zur Bestimmung des Coffein-Gehaltes in Roh- und Röstkaffee, Kaffee-Extrakten und entcoffeinierten Produkten	379
<i>Hasler A. und Pulver H.:</i> Über die Magnesiumernährung landwirtschaft- licher Nutzpflanzen (Referat)	466
<i>Hoffmann Fanny</i> siehe Staub M.	
<i>Jägerhuber P.</i> siehe Bergner K. G. (Referat)	
<i>Landis J.</i> siehe Senshu T. (Referat)	

* Wird später publiziert.

	Seite Page
<i>Lüönd H. und Gasser H.:</i> Faekalstreptococcen als Lebensmittelvergifter . . .	144
<i>Lüthi H.</i> siehe Vetsch U.	
<i>Lüthy H.</i> siehe Sulser H.	
<i>Mohler H.</i> siehe Sulser H.	
<i>Monnin J. et Schetty O.:</i> Sur une amélioration de la méthode de Hills et Thiel pour déterminer le degré d'oxydation des graisses de lait . . .	182
<i>Müller R.</i> siehe Eder F.	
<i>Neukom H.</i> siehe Raunhardt O. (Referat)	
<i>Pulver H.</i> siehe Hasler A. (Referat)	
<i>Raunhardt O. und Neukom H.:</i> Über Veränderungen der Pektinstoffe von Äpfeln und Birnen während des Reifeprozesses (Referat) . . .	446
<i>Rentschler H.:</i> Die Überprüfung der Natureinheit von Orangensäften und ihren Konzentraten (Referat)	501
<i>Rutishauser R.:</i> Verluste von Kaliumjodid (KJ) in feuchtem Salz	55
<i>Schetty O.</i> voir Monnin J.	
<i>Schnetzer H. L.:</i> Über die proteolytische Aktivität von Handelspepsin (Referat)	455
<i>Schoch H.</i> siehe Eder F.	
<i>Senshu T. und Landis J.:</i> Über die Proteinsynthese von Pansenmikroorganismen in vitro (Referat)	441
<i>Solms J.:</i> Über die Bestimmung von Purin-5'-Nucleotiden mit Carbazol	77
<i>Sulser H. und Mohler H.:</i> Bewertung getrockneter Lebensmittel. — Ein Test zur Bestimmung von Zell- und Strukturveränderungen während der Trocknung	134
— — und <i>Lüthy H.:</i> Physikalisch-chemische Untersuchungen an durch Gammastrahlen veränderter Zellulose	264
<i>Staub M. und Hoffmann Fanny:</i> Untersuchungen an synthetischem Olivenöl. — III. Mitteilung: Über die Geschwindigkeit der Peroxidbildung	242
<i>Tanner H. und Brunner E. M.:</i> Zur Bestimmung des in alkoholfreien Getränken und in Aromadestillaten enthaltenen Aethylalkohols (Referat)	480
<i>Vetsch U. und Lüthi H.:</i> Farbstoffverluste während des biologischen Säureabbaus von Rotweinen	93
<i>Vogel J. et Deshusses J.:</i> Recherche et dosage du diphényle dans les agrumes par chromatographie en phase gazeuse	84
— — Dosage polarographique des résidus de 2,6-dichloro-4-nitroaniline (dichloran) dans les fruits	151
<i>Wicki J.</i> siehe Adam F.	
<i>Wilbrandt W.:</i> Probleme des biologischen Stofftransportes (Referat)	428
<i>Wyler O.:</i> Erfahrungen mit neueren Untersuchungsmethoden zur Kontrolle von Fleischwaren [Kurzfassung] (Referat)	487
<i>Zeder F.</i> siehe Eschmann H.	
<i>Zürcher K.</i> siehe Hadorn H.	