

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 74 (1983)
Heft: 4

Register: Autorenregister = Table des auteurs

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

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

Autorenregister — Table des auteurs

	Seite Page
<i>Amadò, R., Rothenbühler, E., Arrigoni, Eva und Solms, J.</i> : Abbau von Purinderivaten zu Glycin durch saure Hydrolyse (Kurzvortrag)	23
<i>Arrigoni, Eva</i> siehe Amadò, R.	
<i>Aubort, J.-D.</i> voir Etournaud, A.	
<i>Battaglia, R. und Mitiska, J.</i> : Zur Beurteilung von gebrauchten Fritierfetten — siehe Steiner, W.	156
<i>Baumgartner, E.</i> siehe Tobler, M.	
<i>Bécheiraz, M., Haldemann, A. und Etter, R.</i> : Bestimmung von Chloramphenicol in tierischen Lebensmitteln	147
<i>Bisaz, R. und Kummer, A.</i> : Nachweis von 2,4,6-Triamino-1,3,5-triazin (Melamin) in Kartoffelproteinen	74
<i>Blumenthal, A. und Scheffeldt, P.</i> : Zum Phytinsäuregehalt schweizerischer Brote — <i>Scheffeldt, P. und Schönhauser, R.</i> : Zum Nährstoffgehalt schweizerischer Brote und deren Beitrag zur Bedarfsdeckung der Bevölkerung	348
<i>Buxtorf, U. P., Hegersweiler, P. und Herrmann, A.</i> : Gehalte an Schwermetallen in tierischen Lebensmitteln: Nieren und Meeresfrüchte	93
<i>Daniel, R. Ch. et Häni, H.</i> : Analyse des boues d'épuration par fluorescence de rayons X (Communication)	60
<i>Etournaud, A. et Aubort, J.-D.</i> : Recherche des colorants organiques artificiels dans les produits cosmétiques. I. Rouges à lèvres et fards	372
<i>Etter, R.</i> siehe Bécheiraz, M.	
<i>Finot, P. A.</i> : Modifications chimiques des protéines alimentaires — Aspects analytiques (Communication)	15
<i>Giddey, C. and Güney, Sema</i> : Animal protein properties and texturization. The development of novel texturization processes	359
<i>Glatthard, R.</i> siehe Rieder, K.	
<i>Güney, Sema</i> see <i>Giddey, C.</i>	
<i>Haerdi, W.</i> voir Pelletier, M.	
<i>Haldemann, A.</i> siehe Bécheiraz, M.	
<i>Häni, H.</i> voir Daniel, R. Ch.	
<i>Hegersweiler, P.</i> siehe Buxtorf, U. P.	
<i>Herrmann, A.</i> siehe Buxtorf, U. P.	
<i>Hunziker, H. R. und Zimmerli, B.</i> : Bestimmung organischer Verunreinigungen in synthetischen Lebensmittelfarbstoffen (Vortrag)	121
<i>Jan, J.</i> : Chlorobenzene residues in market milk and meat	420
<i>Jegerlehner, T.</i> siehe Rieder, K.	
<i>Keme, T.</i> siehe Wullschleger, R.	
<i>Knutti, R.</i> siehe Rothweiler, H.	
<i>Kummer, A.</i> siehe Bisaz, R.	
<i>Lüthy, J.</i> siehe Schoch, U.	
<i>Martin, M.</i> voir Pelletier, M.	
<i>Mitiska, J.</i> siehe Battaglia, R.	
<i>Mohler, H.</i> : Vorsorgeprogramm gegen oxidiertes Cholesterin (Kurzvortrag)	31
<i>Müller, U.</i> siehe Rieder, K.	
<i>Pelletier, M., Martin, M. et Haerdi, W.</i> : Contribution au dosage de l'éthanol dans le sang. III. Etude des standards et leur préparation	339

	Seite Page
<i>Renard, P. et Zimmerli, B.</i> : Radioactivité des denrées alimentaires en 1982	320
<i>Rieder, K., Jegerlehner, T. und Glatthard, R.</i> : Gefrierpunkt der Milch	99
– und <i>Müller, U.</i> : Bleiabgabe von Souvenir-Keramikgeschirr	160
<i>Rothenbühler, E.</i> siehe <i>Amadò, R.</i>	
<i>Rothweiler, H., Knutti, R. und Schlatter, Ch.</i> : Formaldehydbelastung von Wohn- räumen durch Harnstoff-Formaldehyd-Isolationsschäume (Kurzvortrag)	38
<i>Rounbehler, D. P.</i> see <i>Tateo, F.</i>	
<i>Scheffeldt, P.</i> siehe <i>Blumenthal, A.</i>	
<i>Schlatter, Ch.</i> siehe <i>Rothweiler, H.</i>	
– siehe <i>Schoch, U.</i>	
<i>Schoch, U., Lüthy, J. und Schlatter, Ch.</i> : Mykotoxine in schimmelgereiften Käsen (Kurzvortrag)	50
<i>Schönhauser, R.</i> siehe <i>Blumenthal, A.</i>	
<i>Solms, J.</i> siehe <i>Amadò, R.</i>	
<i>Steiner, W. und Battaglia, R.</i> : Eine rationelle Methode zur Bestimmung von Afla- toxin M ₁ in Milch und Milchpulver im unteren ppt-Bereich	140
<i>Strahlmann, B.</i> : 100 Jahre amtliche Lebensmittelkontrolle im Kanton Bern. I. Mitteilung	383
<i>Tateo, F. and Rounbehler, D. P.</i> : Use of thermal energy analyzer in the analysis of nitrosamines. Volatile nitrosamines in samples of Italian beers (Lecture)	110
<i>Tobler, M., Windemann, Helena und Baumgartner, E.</i> : HPLC-Auftrennung von Pep- tiden aus Casein von Kuh- und Ziegenkäse	132
<i>Windemann, Helena</i> siehe <i>Tobler, M.</i>	
<i>Wullschleger, R. und Keme, T.</i> : Bestimmung des Wassergehaltes in Teigwaren	414
<i>Zimmerli, B.</i> siehe <i>Hunziker, H. R.</i>	
– voir <i>Renard, P.</i>	