

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 75 (1984)
Heft: 2

Werbung

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: 08.02.2025

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

Europa Food Chem III

Antwerpen, 26-29. März 1985

Die dritte europäische Konferenz über Lebensmittelchemie findet im kommenden Jahr in Antwerpen statt. Veranstalter ist die Föderation Europäischer Lebensmittel-Gesellschaften/Arbeitsgruppe Lebensmittel-Chemie, der derzeit 18 Staaten mit insgesamt etwa 8000 Mitgliedern angehören.

Das Gesamthema lautet:

«Strategien zur Qualitätssicherung bei Lebensmitteln»

Nähere Einzelheiten sind dem 1. Zirkular erhältlich bei

Europa Food Chem III

British Chemical Society - Food Safety Section

Dr. P. Drouot

Faculty of Agricultural Sciences

State University of Gent

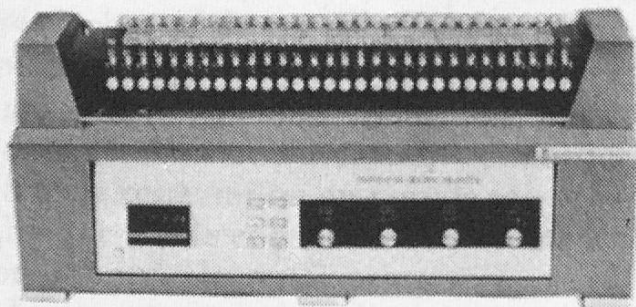
Couvert links, 653

B-9000 Gent

einholen.

Das vollständige Programm erscheint nach dem 30. Oktober 1984.

Dreissig Thermostaten in einem Gerät



Temperatur-Gradienten- Schüttler SI

das ideale Gerät für die
Untersuchung der
Temperaturabhängigkeit
chemischer Reaktionen und
biologischer Vorgänge.

Fermentation - Konservierung

Temperaturbereich beliebig
einstellbar zwischen -5°C und
 $+110^{\circ}\text{C}$

30 x 2 Arbeitsplätze

Temperatursprung max. 4°C

**Dr. Bender & Dr. Hobein AG, 8042 Zürich,
Telefon 01 361 17 77**

