

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 75 (1984)
Heft: 4

Register: Autorenregister = Tables 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: 08.02.2025

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

Autorenregister — Table des auteurs

	Seite Page
<i>Arbeitsgruppe Toxine 2 der Eidgenössischen Lebensmittelbuch-Kommission: Amtliche Methoden zur Bestimmung von Patulin</i>	506
<i>Aubort, J.-D. et Etournaud, A.: Recherche et dosage de traces de fluorescéine dans les essais de coloration en hydrogéologie</i>	415
— voir Etournaud, A.	
<i>Bachmann, M.</i> siehe Lüthy, J.	
<i>Bäumler, J.</i> siehe Jakob, O.	
<i>Battaglia, R., Beuggert, H. und Romann, E.: Bleibelastung von Gemüse der Schülgärten der Stadt Zürich</i>	127
— siehe Etter, R.	
— siehe Steiner, W.	
<i>Baumann, U.</i> siehe Wüthrich, C.	
<i>Béguin-Brubin, Y.</i> siehe Solms, J.	
<i>Beuggert, H.</i> siehe Battaglia, R.	
<i>Bogdanov, S.: Honigdiastase: Gegenüberstellung verschiedener Bestimmungsmethoden</i>	214
<i>Buchli, J.: Aromaausbeute bei der Entaromatisierung von Fruchtsäften (Kurzvortrag)</i>	28
<i>Carden, B.</i> siehe Lüthy, J.	
<i>Christen, R.: Polychlorierte Biphenyle: Analytik, Vorkommen in Silagen und Lebertran (Kurzvortrag)</i>	93
<i>Daepf, H. U.: Fruchtsafttechnologie heute (Vortrag)</i>	14
<i>Disler, R. L., Glatt, V. und Meier, W.: Rückstände von chlorierten Insektiziden und polychlorierten Biphenylen in Humanmilch</i>	205
<i>Escher, F.</i> siehe Solms, J.	
<i>Etournaud, A.</i> voir Aubort, J.-D.	
<i>Etter, R., Battaglia, R., Noser, J. und Schuppisser, F.: Nachweis von Tranquilizern in Nieren und Muskelfleisch</i>	447
<i>Ferrini, B.: Sequentielle Methoden als Entscheidungshilfe bei der analytischen Prüfung von Grenzwerten (Vortrag)</i>	185
<i>Friederich, U.</i> siehe Lüthy, J.	
<i>Fröhlich, D.</i> siehe Steiner, W.	
<i>Gafner, J. L. et Jordan, F.: Identification et estimation semi-quantitative de substances antimicrobiennes dans les aliments pour animaux (Communication)</i>	60
<i>Glatt, V.</i> siehe Disler, R. L.	
<i>Gysin, R.</i> siehe Wüthrich, C.	
<i>Hadorn, H.</i> siehe Zürcher, K.	
<i>Hauert, W.: Praktische Erfahrung bei der mikrobiologischen Qualitätskontrolle (Vortrag)</i>	143
<i>Hunziker, H. R.: Bestimmung von wasserlöslichen Gelier- und Verdickungsmitteln (GVM) in Lebensmitteln</i>	484
— und <i>Zimmerli, B.: Abschätzung der Zufuhr von Zusatzstoffen am Beispiel roter synthetischer Lebensmittelfarbstoffe (Kurzvortrag)</i>	77
<i>Jakob, O., Bäumler, J. und Rippstein, S.: Probenerhebung aus forensisch-toxikologischer Sicht (Vortrag)</i>	167

<i>Jordan, F.</i> voir <i>Gafner, J.-L.</i>	
<i>Knutti, R.</i> : Wie zuverlässig lässt sich die Bleibelastung des Menschen früherer Zeiten aus archäologischen Knochenfunden abschätzen? (Vortrag)	173
<i>Laub, E.</i> und <i>Woller, R.</i> : Über den Mannit- und Trehalosegehalt von Kulturchampignons	110
<i>Lüthy, J., Carden, B., Bachmann, M., Friederich, U.</i> und <i>Schlatter, Ch.</i> : Nitrosierbare Stoffe in Lebensmitteln: Identifizierung und Mutagenität des Reaktionsproduktes von Goitrin und Nitrit (Kurzvortrag)	101
<i>Marek, B.</i> siehe <i>Wüthrich, C.</i>	
<i>Meier, W.</i> siehe <i>Disler, R. L.</i>	
<i>Müller, E.</i> siehe <i>Steiner, W.</i>	
<i>Noser, J.</i> siehe <i>Etter, R.</i>	
<i>Renard, P.</i> et <i>Zimmerli, B.</i> : Radioactivité des denrées alimentaires en 1983	387
<i>Rickenbacher, U.</i> : Toxikologie von Aluminiumverbindungen	69
<i>Rieker, Renée</i> siehe <i>Romann, E.</i>	
<i>Rihs, T.</i> : Die Bestimmung der Löslichkeit der stickstoffhaltigen Substanz von Futtermitteln	459
<i>Rippstein, S.</i> siehe <i>Jakob, O.</i>	
<i>Ritzel, G.</i> : Jahresbericht des Vorsitzenden über die Tätigkeit der Wissenschaftlichen Subkommission (WSK) der Eidgenössischen Ernährungskommission	197
<i>Romann, E.</i> und <i>Rieker, Renée</i> : Salmonellen-Epidemie im zürcherischen Limmattal – siehe <i>Battaglia, R.</i>	227
<i>Roth, H. R.</i> : Allgemeine statistische Überlegungen zur Aussagekraft von Analysenresultaten (Vortrag)	157
– siehe <i>Solms, J.</i>	
<i>Schlatter, Ch.</i> siehe <i>Lüthy, J.</i>	
<i>Schubiger, G. F.</i> : Histoire de la technologie alimentaire – Une approche synoptique	421
<i>Schuppisser, F.</i> siehe <i>Etter, R.</i>	
<i>Schwarzenbach, R.</i> : Direkte Bestimmung von Säuren in Frucht- und Gemüsesäften mittels HPLC (Kurzvortrag)	51
<i>Schweizer, T. F.</i> : Fortschritte in der Bestimmung von Nahrungsfasern	469
<i>Solms, J., Béguin-Bruhlin, Y., Escher, F.</i> und <i>Roth, H. R.</i> : Probenvorbereitung in der Sensorik am Beispiel der Bestimmung von Geschmacksschwellenwerten von Kupfer in Trinkwasser (Vortrag)	183
<i>Steiner, W., Müller, E., Fröblich, D.</i> und <i>Battaglia, R.</i> : HPLC-Bestimmung von Carbonsäuren als p-Nitrobenzylester in Fruchtsäften und Wein (Kurzvortrag)	37
<i>Walker, H. S.</i> : Rauchdichtemessungen in Restaurants	514
<i>Woller, R.</i> siehe <i>Laub, E.</i>	
<i>Wüthrich, C., Baumann, U., Gysin, R.</i> und <i>Marek, B.</i> : Bestimmung migrierter aromatischer Amine in fettigen Lebensmitteln	494
– <i>Zimmermann, H.</i> und <i>Marek, B.</i> : Zur Bildung von Ethylenthioharnstoff (Imidazolidin-2-thion) aus fungiziden Dithiocarbamaten bei der Zubereitung von Kräuterteeaufgüssen	117
<i>Zimmerli, B.</i> siehe <i>Hunziker, H. R.</i>	
– voir <i>Renard, P.</i>	
<i>Zimmermann, H.</i> siehe <i>Wüthrich, C.</i>	
<i>Zürcher, K.</i> und <i>Hadorn, H.</i> : Salmonellen auf tiefgekühltem Geflügel	235