

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 77 (1986)
Heft: 1

Inhaltsverzeichnis

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>

Inhalt – Sommaire

Seite
Page

Bericht – Rapport

- Bericht über die 97. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie, Genf, 20./21. September 1985 –
Compte rendu de la 97^e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, Genève, 20 et 21 septembre 1985 1

Vorträge – Communications

- W. Pickenhagen*: Chemie, Geruch und Geschmack 11
R. Battaglia: Analytik und Beurteilung von Williamsbirnenbranntweinen mit Hilfe chemometrischer Methoden 14
U. Schobinger: Alkoholfreier Wein – Herstellungsverfahren und sensorische Aspekte 23
F. Cupelin, M. Callmander, J.-Cl. Landry et J. M. Meyer: Rejets d'amalgame dans les eaux usées d'un cabinet dentaire 39
T. Vu Duc, C. K. Huynh et C. Bergerioux: Détermination par GC-MS des produits de thermo-oxydation des revêtements en polystyrène d'emballages alimentaires fabriqués par thermoformage 48
C. Giddey: Molécules et technologies émergentes: Impact sur l'alimentation 60
D. Huber und F. Escher: Strukturelle Veränderungen bei der Kochextrusion von Stärke und stärkeähnlichen Produkten 73
T. F. Schweizer: Stärkeveränderungen in extrudierten und walzengetrockneten Weizenmehlen 85

Originalarbeiten – Travaux originaux

- M. Erard, R. Dick und B. Zimmerli*: Studie zum Lebensmittel-Pro-Kopf-Verzehr der Schweizer Bevölkerung 88
M. Rüegg und Ursula Moor: Die Bestimmung des Wassergehaltes in Milch und Milchprodukten mit der Karl-Fischer-Methode. I. Vergleich von 4 käuflichen Titrationslösungen 131
M. Rüegg, G. Steiger und Ursula Moor: Die Bestimmung des Wassergehaltes in Milch und Milchprodukten mit der Karl-Fischer-Methode. II. Vergleich der Wassergehalte von Milch, Kondensmilch und Rahm nach Karl Fischer mit Werten der Trockenschrankmethode 139

Kurze Mitteilungen — Communications brèves

- R. Gauch, U. Leuenberger* und *U. Müller*: Die Bestimmung von Azid in Wein mit HPLC 147
S. Bogdanov, B. Zimmerli und *M. Erard*: Schwermetalle in Honig 153

Bücher — Livres

- D. O. Coleman, D. M. H. Alderton* and *M. A. S. Burton*: MARC Report Number 31: Historical monitoring 159
F. Timm: Speiseeis 160
P. Brätter und *P. Schramel*: Trace element analytical chemistry in medicine and biology, Vol. 3: Proceedings of the third international workshop, Neuherberg 160

Informationen — Informations

- Veranstaltungskalender 1986 162
Markt, Norm und Staat 164