

Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **83 (1992)**

Heft 2

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.

Inhalt – Sommaire

	Seite Page
Originalarbeiten – Travaux originaux	
<i>Silke Meyns, Johanna Lott Fischer</i> und <i>W. Schmidt-Lorenz</i> : Mikrobielle Bildung von Blausäure beim Verderb von kühlgelagertem Rindfleisch	103
<i>Silke Meyns, Nadia Begazo</i> und <i>W. Schmidt-Lorenz</i> : Veränderungen der Gehalte an Glucose, Glykogen, L- und D-Milchsäure beim mikrobiellen Verderb von Rindfleisch	121
<i>J. Dennemont, A. Roupas</i> et <i>M. Heitz</i> : Différenciation des <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i> , <i>Campylobacter lari</i> et <i>Campylobacter fetus</i> basée sur le profil des acides gras pariétaux obtenus par chromatographie gaz-liquide / spectrométrie de masse ainsi que sur l'hydrolyse de l'hippurate	142
<i>W. Steuer</i> : Hygienische Probleme bei der Teigwarenherstellung	151
<i>A. Baumgartner</i> und <i>J. Schlatter</i> : Anwendung der Gentechnik in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung	158
<i>J.O. Bosset, U. Bütikofer, Doris Fuchs, Miroslava I. Imhof, E. Tagliaferri, Christel Marchiando</i> et <i>P. Bruttel</i> : Le dosage des acides ascorbique et déhydroascorbique du lait: Survol bibliographique et comparaison de quelques méthodes titrimétriques et chromatographiques par HPLC	173
<i>I. C. Ciurea</i> and <i>Y. F. Lipka</i> : Occurrence of cadmium in cocoa and coffee	197
<i>A. Kaufmann</i> : Messing, eine mögliche Ursache für erhöhte Bleikonzentration in Wein	204
Bücher – Livres	
<i>Gaby Aced</i> und <i>H.J. Möckel</i> : Liquidchromatographie. Apparative, theoretische und methodische Grundlagen der HPLC	211
Informationen – Informations	
Verleihung des Werder-Preises 1992 – Attribution du prix Werder 1992	212
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie	213
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale	214

Contents

	Page
Original Papers	
<i>Silke Meyns, Johanna Lott Fischer and W. Schmidt-Lorenz: Microbial formation of cyanic acid during spoilage of refrigerated stored beef</i>	103
<i>Silke Meyns, Nadia Begazo and W. Schmidt-Lorenz: Concentration changes of glucose, glycogen, L- and D-lactic acid during microbial spoilage of beef</i>	121
<i>J. Dennemont, A. Roupas and M. Heitz: Differentiation of Campylobacter jejuni, Campylobacter coli, Campylobacter lari and Campylobacter fetus based on the parietal fatty acids profiles obtained by gaz-liquid chromatography / mass spectrometry as well as on the hippurate hydrolysis</i>	142
<i>W. Steuer: Problems of hygiene in farinacious pastes</i>	151
<i>A. Baumgartner and J. Schlatter: Genetic engineering in food production and processing</i>	158
<i>J.O. Bosset, U. Bütikofer, Doris Fuchs, Miroslava I. Imhof, E. Tagliaferri, Christel Marchiando and P. Bruttel: Overview and comparison of some titrimetric and HPLC methods for the determination of ascorbic and dehydroascorbic acid in milk</i>	173
<i>I. C. Ciurea and Y. F. Lipka: Occurrence of cadmium in cocoa and coffee</i>	197
<i>A. Kaufmann: Brass, a possible cause for increased lead concentrations in wine</i>	204
Book Reviews	
<i>Gaby Aced und H. J. Möckel: Liquidchromatographie. Apparative, theoretische und methodische Grundlagen der HPLC</i>	211
Informations	
Attribution of the Werder price 1992	212
Swiss Society of Food and Environmental Chemistry	213