

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 83 (1992)
Heft: 2

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