

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 84 (1993)  
**Heft:** 5

## **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

- W. Steiner, K. Brunschweiler, E. Leimbacher und R. Schneider:* Aflatoxine B<sub>1</sub> und G<sub>1</sub>, Cyclopiazonsäure, Kojisäure und Ochratoxin A in Trockenfeigen mit BGY-Fluoreszenz 523
- H.-P. Neukom, D.J. Meier und Denise Blum:* Nachweis von natürlichem oder rekonstituiertem Bergamottöl in Earl Grey Tees anhand der Enantiomerentrennung von Linalool und Dihydro-linalool 537
- K. Rieder:* Monitoring-Programm «Schwermetalle in Lebensmitteln». VII. Blei, Cadmium, Kupfer und Zink in Knollensellerie 545
- O. Dafflon, H. Gobet et H. Koch:* Détermination du méthyle mercure dans le poisson de mer par chromatographie en phase gazeuse 557
- Christine Sallin, R. Sieber, J.O. Bosset et R. Tabacchi:* Contribution au dosage des oxystérols dans le lait et les produits laitiers. II. Possibilités et limites des techniques TLC 566
- R.E. Hochstrasser, A. Ehret, O. Geiges und W. Schmidt-Lorenz:* Mikrobiologie der Brotteigherstellung. III. Die Mikroflora von Weizenmehlteigen aus acht Bäckereien nach direkter Führung, Hebel- und Sauerteigführung 581
- R.E. Hochstrasser, A. Ehret, O. Geiges und W. Schmidt-Lorenz:* Mikrobiologie der Brotteigherstellung. IV. Mikrobiologische Untersuchung von Backmitteln und Sauerteig-Starterkulturen 622
- Elisabeth Kovács und Eva Vámos:* Veränderungen in den Proteinfractionen von mit und ohne Emulgatoren hergestellten Modellsystemen aus Weizenmehl 630

## Bücher – Livres

- E. Märtlbauer:* Enzymimmuntests für antimikrobiell wirksame Stoffe 640
- W. Baltes:* Lebensmittelchemie 641
- J. Schulze und W. Bock:* Aktuelle Aspekte der Ballaststoffforschung 643

## Informationen – Informations

- Euro Food Chem VII 644
- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie 645
- Société suisse de chimie alimentaire et environnementale 646

# Contents

|  | Page |
|--|------|
| <b>Original Papers</b>   |      |
| <i>W. Steiner, K. Brunschweiler, E. Leimbacher and R. Schneider: Aflatoxin B<sub>1</sub> and G<sub>1</sub>, cyclopiazonic acid, kojic acid and ochratoxin A in dried figs showing BGY-fluorescence</i>             | 523  |
| <i>H.-P. Neukom, D.J. Meier and Denise Blum: Detection of natural and reconstituted Bergamot oil in Earl Grey teas by separation of the enantiomers of linalool and dihydrolinalool</i>                            | 537  |
| <i>K. Rieder: Monitoring-programme heavy metals in food. VII. Lead, cadmium, copper and zinc in celery roots</i>   | 545  |
| <i>O. Dafflon, H. Gobet and H. Koch: Quantification of methyl mercury in fish using gas chromatography</i>   | 557  |
| <i>Christine Sallin, R. Sieber, J.O. Bosset and R. Tabacchi: Contribution to oxidized cholesterol determination in milk and milk products. II. Possibilities and limits of TLC techniques</i>                      | 566  |
| <i>R.E. Hochstrasser, A. Ehret, O. Geiges and W. Schmidt-Lorenz: Microbiology of dough preparation. III. The microflora of eight bakeries' wheat doughs produced directly and using wheat starter or sourdough</i> | 581  |
| <i>R.E. Hochstrasser, A. Ehret, O. Geiges and W. Schmidt-Lorenz: Microbiology of dough preparation. IV. Microbiological examination of leavenings and starter cultures</i>   | 622  |
| <i>Elisabeth Kovács and Eva Vámos: Changes of the composition of protein fractions in wheat dough systems made with and without emulsifiers</i>  | 630  |
| <b>Book Reviews</b>  |      |
| <i>E. Märtlbauer: Enzymimmuntests für antimikrobiell wirksame Stoffe</i>   | 640  |
| <i>W. Baltes: Lebensmittelchemie</i>   | 641  |
| <i>J. Schulze und W. Bock: Aktuelle Aspekte der Ballaststoffforschung</i>  | 643  |
| <b>Information</b>   |      |
| Euro Food Chem VII   | 644  |
| Swiss Society of Food and Environmental Chemistry  | 645  |