

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

Rubrik: Informationen = Informations

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>

Informationen – Informations

Euro Food Chem VII

20.–22. September 1993, Valencia

Die Reihe der Euro-Food-Chem-Kongresse wird von der Working Party on Food Chemistry der FECS (Federation of European Chemical Societies) organisiert und findet alle zwei Jahre statt. Die Tagungen, welche eine einmalige Gelegenheit zur Weiterbildung und zum Erfahrungsaustausch unter Lebensmittelchemikern bieten, sind den Lebensmittelchemikern Europas wohlbekannt und werden rege besucht.

Das Thema der diesjährigen Konferenz war «Progress in Food Fermentation» und die Veranstaltung wurde von fast 200 Wissenschaftlern aus Industrie, Hochschulinstituten und staatlichen Laboratorien besucht. Acht Plenarvorträge, 22 Kurzvorträge und 68 Posters bildeten das wissenschaftliche Programm. Das Spektrum der vorgestellten Arbeiten reichte von der Analytik von Gärungsnebenprodukten – als Beispiel seien hier die D-Aminosäuren erwähnt – über den Einsatz von Bacteriocinen (dies sind von Bakterien natürlich gebildete bakterizide Peptide) zur Stabilisierung von Lebensmitteln (z. B. Mozzarella), die Revitalisierung von Sauerteig-Trockenpräparaten und den Enzymeinsatz in der Lebensmitteltechnologie bis hin zur Entwicklung gentechnisch massgeschneiderter Hefen für die Champagner-Nachgärung.

Die Organisatoren der Tagung, das Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, stellten sicher, dass die Teilnehmer nicht nur die Vorträge in perfekter Umgebung geniessen konnten (im modernen Palau de Música y Congresos), sondern sorgten auch für ein allseits gelobtes Programm für Begleitpersonen sowie eine grossartige folkloristische Darbietung nach dem Konferenzbankett im Valencia Palace Hotel.

Bereits wurden nun die Vorbereitungsarbeiten für Euro Food Chem VIII in Angriff genommen. Dieser Kongress wird vom 18.–20. September 1994 in Wien stattfinden und wird dem Thema «Current Status and Future Trends in Analytical Food Chemistry» gewidmet sein. Es lohnt sich, dieses Datum bereits jetzt zu reservieren!

Dr. R. Battaglia