

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 85 (1994)  
**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:** 02.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Inhalt – Sommaire

Seite  
Page

## Bericht – Rapport

Bericht über die 105. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie, Lenzburg, 16.–18. September 1993 –  
Compte rendu de la 105<sup>e</sup> Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale, Lenzbourg, 16–18 septembre 1993

1

## Vorträge – Communications

- Pierre Rossier*: Die Bestandteilsdeklaration in der Nährwertdeklaration 6
- Ulrich Künsch, Hans Schärer und Jakob Hurter*: Bestehen Qualitätsunterschiede zwischen Hors-sol- und Sol-Produkten? – am Beispiel von Tomaten und Kopfsalat 18
- Marco Jermini, Mario Jäggi, Jürg Lüthy, Urs Candrian und Michael Allmann*: Glutenfreie Ernährung: Bedeutung, Analytik und eine Marktübersicht 22
- Ulrich Zürcher, Clarisse Mühlemann und Renato Amadò*: HPLC-Bestimmung der Nahrungsfaser-Neutralzuckerbausteine als N-p-Methoxyphenyl-glycosylamine mittels automatisierter Vorsäulenderivatisierung 31
- Vincent Lebet, Hanna Schneider, Eva Arrigoni und Renato Amadò*: Kritische Beurteilung der Proteinbestimmung nach der Methode von Kjeldahl aufgrund der Aminosäureanalyse 46
- Kurt Seiler, Karl Fluri and D. Jed Harrison*: Micromachining a miniaturized capillary electrophoresis-based chemical analysis system on a chip 59
- Philippe M. Groux, Otmar Zoller und Bernhard Zimmerli*: Ethylcarbamat in Brot und Getränken 69
- Otmar Zoller, Fritz Sager und Bernhard Zimmerli*: Vorkommen von Fumonisinen in Lebensmitteln 81
- Thomas Petry, Peter Schmid und Christian Schlatter*: Aufnahme von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAH) aus der Luft über Lebensmittel und am Arbeitsplatz: eine vergleichende Risikobetrachtung 100
- Max Haldimann und Bernhard Zimmerli*: Hydrid-ICP-MS-Bestimmung von Selen in Weizen mit Isotopenverdünnungskalibration 111
- Eva Paterson, Ulrich Zürcher und Renato Amadò*: Gaschromatographische Bestimmung von Cholesterin in einzelnen Lebensmitteln und in Menüproben mit tierischen und pflanzlichen Komponenten 132

**Bücher – Livres**

- K. Dedié, J. Bockemühl, H. Kühn, K.-J. Volkmer und T. Weinke: Bakterielle Zoonosen bei Tier und Mensch* 146

**Nachruf – Nécrologie**

- Marcel Christen 147

**Informationen – Informations**

- Schweizerisches Lebensmittelbuch – Manuel suisse des denrées alimentaires 148  
Preis der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie 149  
Prix de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale 150  
Schweizerisches Komitee für Chemie – Bericht 1993 151  
Veranstaltungskalender 1994 154  
Hygieneschulung in der Grossküche: Medienpaket «Baktero» 156  
Restauration collective et hygiène: Dossier «Bactéro» pour la formation 157

# Contents

	Seite Page
<b>Report</b>	
Report of the 105 <sup>th</sup> Annual Assembly of the Swiss Society of Food and Environmental Chemistry, Lenzburg, 16–18 September 1994	1
<b>Lectures</b>	
<i>Pierre Rossier</i> : Declaration of ingredients in the nutrition labelling	6
<i>Ulrich Künsch, Hans Schärer and Jakob Hurter</i> : Do differences exist in the quality between soilless and conventionally produced tomatoes and head lettuce?	18
<i>Marco Jermini, Mario Jäggli, Jürg Lüthy, Urs Candrian and Michael Allmann</i> : Glutenfree food: Significance, analysis and a market research	22
<i>Ulrich Zürcher, Clarisse Mühlemann and Renato Amadò</i> : Determination of the neutral sugar constituents of dietary fibre as N-p-methoxyphenyl-glucosylamines by HPLC with automated precolumn derivatization	31
<i>Vincent Lebet, Hanna Schneider, Eva Arrigoni and Renato Amadò</i> : A critical appreciation of the protein determination by Kjeldahl's method based on the amino acid analysis	46
<i>Kurt Seiler, Karl Fluri and D. Jed Harrison</i> : Micromachining a miniaturized capillary electrophoresis-based chemical analysis system on a chip	59
<i>Philippe M. Groux, Otmar Zoller and Bernhard Zimmerli</i> : Ethyl carbamate in bread and beverages	69
<i>Otmar Zoller, Fritz Sager and Bernhard Zimmerli</i> : Occurrence of fumonisins in foods	81
<i>Thomas Petry, Peter Schmid and Christian Schlatter</i> : Uptake of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) from air, food and at the workplace: A comparative risk evaluation	100
<i>Max Haldimann and Bernhard Zimmerli</i> : Hydride ICP-MS determination of selenium in wheat based on isotope dilution	111
<i>Eva Paterson, Ulrich Zürcher and Renato Amadò</i> : Determination of cholesterol in single foods and complete meals containing animal and plant components by gas chromatography	132

## Book Reviews

- K. Dedié, J. Bockemühl, H. Kühn, K.-J. Volkmer und T. Weinke: Bakterielle Zoonosen bei Tier und Mensch* 146

## Obituary

- Marcel Christen 147

## Information

- Swiss Food Manual 148  
Price of the Swiss Society of Food and Environmental Chemistry 149  
Schweizerisches Komitee für Chemie – Report 1993 151  
Calender of events 1994 154  
Hygieneschulung in der Grossküche: Medienpaket «Baktero» 156