

# Informationen = Informations

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **87 (1996)**

Heft 5

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*

ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# Informationen – Informations

## Euro Food Chem IX

Conference on Authenticity and Adulteration of Food –  
the Analytical Approach  
24–26 September 1997, Interlaken, Switzerland

Proof of authenticity and prevention of fraud of a whole range of foods are very important topics in food chemistry. This is the area of activity for many food chemists, be they engaged in compositional research, in food law enforcement, compliance work, quality control or in the research and development of analytical methodology.

The selection of these topics is meant to encourage contributions demonstrating the applications of a wide range of analytical techniques. Authoritative lectures by well known experts in these fields will lay the ground for the discussions, encouraged by a series of short papers and a wide range of posters.

### *Invited lectures:*

1. Legal aspects and the role of food analysis (M. Walsh, IRL)
2. Authenticity of meat, adulteration of meat products (G. Wijngaards, NL)
3. Adulteration of milk and dairy products (P. Resmini, I)
4. Plant products: Adulteration of spices, flavours and aromas (A. Mosandl, D)
5. Authenticity of olive oil (M. Lees, F)
6. Fruit juice adulteration (S. Page, USA)
7. Chromatography of carbohydrates in the detection of adulterations  
(J. Prodollet, CH)
8. Chemotaxonomy as a key to authenticity testing (F. Lambein, B)

### *Call for papers*

Contributions from the whole field of food analysis with relevance to the conference theme are invited. Posters and oral presentations are considered to be of equal status. The final decision on oral papers/posters will be made by the Scientific Committee in January 1997. Authors will be informed by March 1997.

*One-page abstracts, containing a summary of the experimental work and the results, should be submitted before 31 December 1996 to*

Prof. Dr. Werner Pfannhauser  
Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie  
Technische Universität Graz, Petersgasse 12/2  
A-8010 Graz

If you would like to receive the second circular (to appear in spring '97), please contact

Dr. Reto Battaglia, Migros Laboratories  
 P.O. Box 266  
*CH-8031 Zürich*  
 E-Mail: Reto.Battaglia@mgb.migros.inet.ch

Organisation: Swiss Society on Food and Environmental Chemistry  
 Dr. R. Battaglia  
 Migros-Genossenschafts-Bund  
 P.O. Box 266  
*CH-8031 Zürich*  
 Phone +41 1 277 31 40  
 Fax +41 1 277 31 70

### Corrigendum zur Arbeit in Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 87, 103–110 (1996)

Tabelle 3. Gehalt an Mineralstoffen und Spurenelementen von schweizerischem konsumreifem Voll-, Halb- und Kaffeerahm (Angaben pro 100 g)

Parameter	Einheit	Vollrahm past. (n = 4)		Vollrahm UHT (n = 4)		Halbrahm past. (n = 4)		Halbrahm UHT (n = 5)		Kaffeerahm (n = 9)	
		$\bar{x}$	$s_x$	$\bar{x}$	$s_x$	$\bar{x}$	$s_x$	$\bar{x}$	$s_x$	$\bar{x}$	$s_x$
Asche	mg	443	5	445	17	505	44	578	22	695	53
Natrium	mg	35	1,1	25	9	35	3	34	13	77	20
Kalzium	mg	71	8	71	7	78	7	91	2	96	7
Kalium	mg	116	21	111	13	132	14	143	10	141	18
Magnesium	mg	6,2	0,2	6,3	0,3	7,0	0,1	8,6	1,7	8,2	0,5
Phosphor	mg	71	22	68	10	64	7	74	3	91	11
Zink	mg	0,21	0,05	0,21	0,05	0,19	0,06	0,28	0,04	0,27	0,08
Eisen	µg	56	18	44	11	51	15	32	10	29	14
Kupfer	µg	3,8	1,3	3,5	1,7	3,9	1,0	3,6	1,4	2,6	1,0
Mangan	µg	1,0	0,6	0,8	0,6	3,2	3,0	1,3	0,7	1,3	1,0