

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene =
Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **91 (2000)**

Heft 2

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.e-periodica.ch>

Originalarbeiten – Travaux originaux

- Thomas Roth, Jean-Nicolas Aebischer, Vincent Dudler, Arnold Kuchen et Hans Zimmermann:* Influence des produits de dégradation des matériaux d'emballage sur les aliments: formation et diffusion du p-méthylbenzaldéhyde dans le polypropylène 131
- Christoph Wagner, Koni Grob and Maurus Biedermann:* Migration of novolac glycidyl ether (NOGE) into foods: Analytical problems 146
- Oscar Dafflon, Laurence Scheurer, Herbert Koch et Jacques Olivier Bosset:* Le dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques nitrés dans le poisson, les produits carnés et le fromage par chromatographie liquide à haute performance 158
- Patrick Edder, André Cominoli et Claude Corvi:* Dosage HPLC des résidus de spiramycine, tilmicosine et tyrosine dans les denrées alimentaires d'origine animale 172
- Sophal Khim-Heang et Claude Corvi:* Programme de surveillance de la teneur en métaux des denrées alimentaires: Plomb, cadmium, cuivre et zinc dans les salades laitues 186
- Heinz Rupp, Otmar Zoller und Bernhard Zimmerli:* Bestimmung der Isoflavone Daidzein und Genistein in sojahlaltigen Produkten 199
- Koni Grob, Bea Suter, Urs Buxtorf and Albrecht Dieffenbacher:* Determination of total fat and fatty acid composition through 1-min transesterification directly in foods: Collaborative studies 224
- Roger Stephan und Werner Limacher:* Selbstkontrolle im kleingewerblichen Schlacht- und Metzgereibetrieb. Teil B: Mikrobiologische Verifikationskontrollen nach Reinigung und Desinfektion in Kleinschlachtbetrieben als Teil der Selbstkontrolle nach Artikel 30 FHvV 234

Kurze Mitteilungen – Communications brèves

- Bernard Klein et Pierre Meier:* Dithiocarbamates et sulfure de carbone dans les produits en caoutchouc naturel 240

Bücher – Livres

- Marian Apfelbaum:* Risques et peurs alimentaires 246

Informationen – Informations

- Verleihung des Werder-Preises 2000 – Attribution du prix Werder 2000 248
- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie 249
- Société suisse de chimie alimentaire et environnementale 250

Original Papers

- Thomas Roth, Jean-Nicolas Aebischer, Vincent Dudler, Arnold Kuchen and Hans Zimmermann:* The degradation products of packaging materials and their influence on foodstuffs: Formation and diffusion of p-methylbenzaldehyde in polypropylene 131
- Christoph Wagner, Koni Grob and Maurus Biedermann:* Migration of novalec glycidyl ether (NOGE) into foods: Analytical problems 146
- Oscar Dafflon, Laurence Scheurer, Herbert Koch and Jacques Olivier Bosset:* Quantification of nitrated polycyclic aromatic hydrocarbons in fish, meat products and cheese using high performance liquid chromatography 158
- Patrick Edder, André Cominoli and Claude Corvi:* Analysis by liquid chromatography of spiramycin, tilmicosin and tylosin in food of animal origin 172
- Sophal Khim-Heang and Claude Corvi:* Monitoring-programme heavy metals in food: Lead, cadmium, copper and zinc in lettuce 186
- Heinz Rupp, Otmar Zoller and Bernhard Zimmerli:* Determination of the isoflavones daidzein and genistein in soy containing products 199
- Koni Grob, Bea Sutter, Urs Buxtorf and Albrecht Dieffenbacher:* Determination of total fat, milk fat and fatty acid composition through 1-min transesterification directly in foods: Collaborative studies 224
- Roger Stephan and Werner Limacher:* Own checks in small abattoirs and butcher shops: Microbiological verification after cleaning and disinfection 234
-

Short Communications

- Bernard Klein and Pierre Meier:* Dithiocarbamates and carbon disulfide in natural rubber articles 240
-

Book Reviews

- Marian Apfelbaum:* Risques et peurs alimentaires 246
-

Information

- Attribution of the Werder price 2000 248
- Swiss Society of Food and Environmental Chemistry 249
-