

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 93 (2002)
Heft: 2

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: 14.05.2025

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

Methoden – Méthodes

- Christian Beuret und Andreas Baumgartner: Empfohlenes Verfahren für den Nachweis von «Norwalk-like» Viren (NLV) und Enteroviren in Wasser 91

Originalarbeiten – Travaux originaux

- | | |
|--|-----|
| <i>Paul Eugen Walser und Peter Lischer: Einfluss der Probenlagerung über Nacht auf die aerobe mesophile Keimzahl von vorgekochten pflanzlichen Lebensmitteln</i> | 104 |
| <i>Philipp Hübner, Sylvia Gautsch und Thomas Jemmi: In house-Validierung mikrobiologischer Prüfverfahren</i> | 118 |
| <i>Laurent Pillonel, Raphael Tabacchi and Jacques O. Bosset: Long term study of volatile compounds from deep frozen canned processed cheeses proposed as control standards</i> | 140 |
| <i>Monica Bononi, Alessandro Fossati, Fernando Tateo and Sergio Fasan: Evaluation of the colorimetric tetratolium assay for the cytotoxicity testing a commercial vanilla flavouring</i> | 154 |

Bücher – Livres

- H.-D. Belitz, W. Grosch und P. Schieberle: Lehrbuch der Lebensmittelchemie 162

Tagungen – Conférences

- Rückblick und Ausblick auf die Biosicherheitsforschung in der Schweiz 163

Informationen – Informations

- | | |
|--|-----|
| Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie | 165 |
| Société suisse de chimie alimentaire et environnementale | 166 |

Methods

- Christian Beuret and Andreas Baumgartner:* Recommended method for the detection of “Norwalk-like” viruses (NLV) and enteroviruses in water 91
-

Original Papers

- Paul Eugen Walser and Peter Lischer:* Effect of cold storage over night on the determination of the aerobic mesophile plate count of cooked foods of plant origin 104
- Philipp Hübner, Sylvia Gautsch and Thomas Jemmi:* In house validation (single laboratory validation) of microbiological methods 118
- Laurent Pillonel, Raphael Tabacchi and Jacques O. Bosset:* Long term study of volatile compounds from deep frozen canned processed cheeses proposed as control standards 140
- Monica Bononi, Alessandro Fossati, Fernando Tateo and Sergio Fasan:* Evaluation of the colorimetric tetratolium assay for the cytotoxicity testing a commercial vanilla flavouring 154
-

Books

- H.-D. Belitz, W. Grosch und P. Schieberle:* Lehrbuch der Lebensmittelchemie 162
-

Conferences

- Past and future of research on biosafety in Switzerland 163
-

Information

- Swiss Society of Food and Environmental Chemistry 165