

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 93 (2002)
Heft: 5

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>

Originalarbeiten – Travaux originaux

- Ania Noti, Sandra Biedermann-Brem, Maurus Biedermann and Koni Grob:* Determination of central nervous and organ tissue in meat products through GC-MS analysis of marker fatty acids from sphingolipids and phospholipids 387
- Maurus Biedermann, Koni Grob and Vincent Dudler:* Comprehensive analysis of migrates from can coatings: Chemically inert solvent substitute for simulant D 402
- Dominik Guggisberg, Andre E. Moser und Herbert Koch:* Quantitativer Nachweis von mehreren Makrolid-Antibiotika in Fleisch, Leber und Niere mit LC-MS/MS nach einer teilweisen automatisierten Aufreinigung 420
- Kurt Seiler und Anton Kaufmann:* Kontamination von Honig mit Sulfathiazol durch Räuberei unter Bienen 437
- Urs Hauri, Beat Lütolf, Michael Wagmann and Christopher Hohl:* Determination of preservatives in finger paints with HPLC 447
- Marius Collomb, Patrick Malke, Monika Spahni, Ueli Bütikofer et Robert Sieber:* Dosage des acides gras trans et linoléique conjugués dans la matière grasse du lait par chromatographie gaz-liquide : Comparaison des méthodes et étude de la variation des teneurs en fonction des saisons et de l'altitude 459

Reviews

- Gérard Gremaud, Stéphane Karlen and Karin Hulliger:* Analytical methods for the authentication of meat and meat products: Recent developments 481
- Dino Isolini und Urs Spahr:* Bakteriozine und bakteriozinähnliche Substanzen von milchwirtschaftlich relevanten Mikroorganismen und ihre Anwendung in der Lebensmitteltechnologie und in probiotischen Erzeugnissen 502

Informationen – Informations

- Veranstaltungshinweise 528
- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) 529
- Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) 530

Original Papers

- Anja Noti, Sandra Biedermann-Brem, Maurus Biedermann and Koni Grob:*
Determination of central nervous and organ tissue in meat products
through GC-MS analysis of marker fatty acids from sphingolipids and
phospholipids 387
- Maurus Biedermann, Koni Grob and Vincent Dudler:* Comprehensive
analysis of migrates from can coatings: Chemically inert solvent
substitute for simulant D 402
- Dominik Guggisberg, André E. Moser and Herbert Koch:* Quantitative
Determination of several macrolide antibiotics in meat, liver and kidney
by LC-MS/MS after a partly automated clean up 420
- Kurt Seiler and Anton Kaufmann:* Contamination of honey with
sulfathiazole by robbing of bees 437
- Urs Hauri, Beat Lütolf, Michael Wagmann and Christopher Hohl:*
Determination of preservatives in finger paints with HPLC 447
- Marius Collomb, Patrick Malke, Monika Spahm, Ueli Bütikofer and Robert
Sieber:* Analysis of trans and conjugated linoleic acids (CLA) in milk
fat using different gas-liquid chromatographic methods: Comparison of
the methods and study of the variation of the levels as a function of the
season and of the altitude 459
-

Reviews

- Gérard Gremaud, Stéphane Karlen and Karin Hulliger:* Analytical methods
for the authentication of meat and meat products: Recent developments 481
- Dino Isolini und Urs Spahr:* Bacteriocins and bacteriocin-like substances
of lactic acid bacteria and their use in food technology 502
-

Information

- Coming events 528
- Swiss Society of Food Hygiene 529