

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 96 (2005)
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: 06.02.2025

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

Editorial

<i>Leo Meile</i> : Aktive Kulturen in Lebensmitteln: Bedarf einer gesetzlichen Regulierung?	1
---	---

Vorträge – Communications

<i>Leo Meile</i> : Mikroorganismen als Lebensmittelzusätze: Starterkulturen, Schutzkulturen und Probiotika	3
<i>Christophe Lacroix</i> : Immobilized cell technology, an efficient tool for producing food cultures	15
<i>Christina Gut</i> : Einsatz von aktiven Kulturen – gesetzlich geregelt?	26
<i>Martin J. Loessner</i> : The enemys enemy is our friend: phageborne tools for detection and control of foodborne pathogens	30
<i>Wilhelm Holzappel</i> : Problems related to the safety assessment of lactic acid bacteria starter cultures and probiotics	39
<i>Esben Laulund</i> : Safety criteria of microorganisms as food additives: the starter culture producers' view	66
<i>Minna Kristiina Salminen</i> : Clinical significance of <i>Lactobacillus</i> bacteremia, with special focus on probiotic <i>L. rhamnosus</i> GG	74

Informationen – Informations

Veranstaltungskalender 2005	83
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene	85
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires	86

Contents

Page

Editorial

- Leo Meile*: Active cultures in food items: Is there a need for a legal regulation? 1
-

Lectures

- Leo Meile*: Microorganisms as food additives: starters, protective cultures and probiotics 3
- Christophe Lacroix*: Immobilized cell technology, an efficient tool for producing food cultures 15
- Christina Gut*: Use of active cultures – legally regulated? 26
- Martin J. Loessner*: The enemys enemy is our friend: phageborne tools for detection and control of foodborne pathogens 30
- Wihelm Holzappel*: Problems related to the safety assessment of lactic acid bacteria starter cultures and probiotics 39
- Esben Laulund*: Safety criteria of microorganisms as food additives: the starter culture producers' view 66
- Minna Kristiina Salminen*: Clinical significance of *Lactobacillus* bacteremia, with special focus on probiotic *L. rhamnosus* GG 74
-

Informations

- Calendar of Events 2005 83
- Swiss Society of Food Hygiene 85