

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 56 (1965)
Heft: 6

Register: Sachregister = Table des matières

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: 15.03.2025

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

Sachregister

Table des matières

	Seite Page
<i>Acetoin-Gehalte</i> in echten Gärungsessigen (H. Hadorn und W. Beetschen)	46
<i>Acides déhydroacétique</i> , sorbique, benzoïque, ortho-chlorobenzoïque, parachlorobenzoïque, salicylique. Identification par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	35
<i>Äpfel</i> . Versuche zur Isolierung eines Proanthocyanidins (Referat J. van Buren und H. Neukom)	303
<i>Agrumes</i> . Modification de la méthode de dosage du diphényle par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	185
<i>Aminostickstoff</i> (α) freier Aminosäuren. Bestimmung durch Decarboxylierung mit Ninhydrin (P. Schenk und R. Scherz)	484
<i>Analytik</i> , organisch-chemische. Moderne Methoden (Referat W. Simon)	226
<i>Analytikertagung</i> in Lindau (Bodensee), 13.—15. April 1966	194
<i>Antibiotika</i> für die Euterbehandlung. Färbung (Referat H. Baumgartner)	250
— in Futtermitteln. Nachweis und Bestimmung (Referat R. Louis)	244
<i>Anti-germes</i> (1-Naphtylacetate de méthyle, IPC, CIPC). Identification et dosage dans les pommes de terre par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	29
<i>Benzol</i> . Spektralphotometrischer Nachweis von kleinen Mengen und ihre Zulässigkeit im absoluten Alkohol (O. Wanger)	459
<i>Bericht</i> über die 77. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 3./4. September 1965 in Zermatt	203
<i>Brot</i> . Zur Frage der Kariogenizität (H. R. Mühleemann)	423
<i>Bücherbesprechungen</i> — Revue des livres:	
Cheese, von J. G. Davis	195
Chemie und Toxikologie der Kunststoffe, von R. Lefaux	541
Die Erhaltung der Lebensmittel, von J. Schormüller	540
Die Verwendung von gefrosteter Sahne zur Herstellung von Butter und anderen Milcherzeugnissen, von W. Goldbersen	135
Fruchtsaftforschung und Technologie, Internationale Fruchtsaft-Union	195
Handbuch der Spurenanalyse, von O. G. Koch und G. A. Koch-Dedic	198
Hygiene der Milch und Milcherzeugnisse, von J. Hökl und M. Stěpánek	200
Internationale Fruchtsaft-Union. Wissenschaftlich-technische Kommission:	
Fruchtsaftforschung und -technologie	195
Nutritional values in crops and plants; problems for producers and consumers, von Werner Schuphan	134
Pflanzenschutzmittel-Rückstände (Insektizide), von H. Maier-Bode	197
Wheat Chemistry and Technology	68
<i>Chlorhaltige</i> Extraktionsmittel-Rückstände in coffeinfreiem Kaffee. — Potentiometrische Mikro-Chlorbestimmung (H. Hadorn)	1
<i>Cigarettenrauch</i> . pH-Bestimmung (Referat A. J. Artho und K. Grob)	270
<i>Citronensäure-Bestimmung</i> , enzymatische (K. Mayer und G. Pause)	454
<i>Citrusfrüchte</i> . Über den Verderb und die Möglichkeit seiner technischen Verhinderung (Autoreferat S. W. Souci)	529

<i>Coffee</i> . Vacuum Packaging in Flexible Foil Laminates (W. Sturm)	157
<i>Coffein-Bestimmungsmethode</i> nach Levine. Überprüfung (H. Hadorn und K. Zürcher)	17
<i>Communications</i> relatives aux Travaux de laboratoire de 1964 voir «Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis»	
<i>Compte-rendu</i> de la 77e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, les 3/4 septembre 1965 à Zermatt	203
<i>Congrès international</i> de la restauration collective du 17 au 22 novembre 1965 à Bâle	129
<i>Congrès international</i> de science et de technologie des denrées alimentaires, Varsovie, 22 au 27 août 1966	133
<i>Contrôle</i> des denrées alimentaires en 1964	321
<i>Deutsche Bunsen-Gesellschaft</i> für physikalische Chemie. — Bekanntmachung	194
<i>Diphényle</i> . Modification de la méthode de dosage dans les agrumes par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	185
<i>Eigehalt</i> in Teigwaren. Beitrag zur Bestimmung. Berechnung von Eiklar und Eigelb (H. Hadorn und K. Zürcher)	71
<i>Eipulver</i> . Eine einfache Apparatur zur Extraktion der Gesamtlipoide (H. Hadorn und Hetty Mostertman)	95
<i>Eiweißarten</i> , fleischfremde, tierische. Einfache, empfindliche Nachweismethode (Referat O. Wyler und J.-J. Siegrist)	299
<i>Esters</i> méthylique, éthylique, propylique et butylique de l'acide parahydroxybenzoïque. Identification par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	35
<i>Euterbehandlung</i> . Färbung hierfür verwendeter Antibiotika (Referat H. Baumgartner)	250
<i>Farines</i> de blé espagnoles. Le problème de la présence de protéinases (autoréférent R. Casares)	533
<i>Fermentations</i> dirigées (autoréférent G. Penso)	530
<i>Fischkonserven</i> . Vergleichende Thiaminbestimmungen auf chemischem und mikrobiologischem Wege (Z. Ganowiak, J. Wierzchowski und B. Wituszyńska)	432
<i>Food Packaging</i> . The Selection of Materials (K. J. Jarrett)	145
<i>Fruits</i> frais. Contribution de la Biochimie et de la Physiologie à l'amélioration des traitements industriels (autoréférent R. Ulrich)	527
<i>Futtermittel</i> . Nachweis und Bestimmung von Antibiotika (Referat R. Louis)	244
<i>Gärungssessige</i> , echte, mit extrem niedrigen Acetoin-Gehalten (H. Hadorn und W. Beetschen)	46
<i>Gas- und Wasserdampfdurchlässigkeit</i> durch Verpackungsmaterial. Messung (G. H. Lyssy und H. Mohler)	170
<i>Gelatinenachweis</i> , besonders in Yoghurt und Quark, mit Hilfe der Papierelektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez)	110
<i>Gesellschaft</i> Deutscher Chemiker — Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie». — Vortragstagung vom 7.—9. September 1966 in Aachen über: «Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunststoffe und Schädlingsbekämpfungsmittel»	539
<i>Hefen</i> , osmophile. Keimzahlbestimmung (H. U. Illi und H. U. Daepf)	190
<i>Huiles</i> alimentaires. Les acquisitions les plus récentes sur leurs terpènes (autoréférent G. Jacini)	532

<i>Immunochemie</i> en industrie alimentaire. Utilisation de ses données (autoreféré B. Blanc)	538
<i>Internationale</i> Fachtagungen für Gemeinschaftsverpflegung vom 17.—22. November 1965 in Basel	126
<i>Internationaler</i> Kongreß für Lebensmittelwissenschaft und Lebensmitteltechnologie, Warschau, 22.—27. August 1966	132
<i>Internationale</i> Tagung über lebensmittelchemische Probleme in Lausanne, November 1965 — Einleitung (O. Högl)	525
Journées Internationales d'Etude de Problèmes de Chimie alimentaire à Lausanne, Novembre 1965 — Introduction (O. Högl)	526
<i>Kaffee</i> , coffeinfreier. Chlorhaltige Extraktionsmittel-Rückstände. — Potentiometrische Mikro-Chlorbestimmung (H. Hadorn)	1
<i>Kakao</i> und Schokoladen. UV-Spektrophotometrische Theobromin-Bestimmung (H. Hadorn und K. Zürcher)	491
<i>Kampfer</i> nachweis in Spirit (O. Wanger)	87
<i>Kariogenizität</i> des Brotes (H. R. Mühlemann)	423
<i>Königinnensubstanz</i> . Derivate (Referat L. Schmid)	269
<i>Kunststoffe</i> . Beeinflussung der Lebensmittel. — Vortragstagung der Gesellschaft Deutscher Chemiker — Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie» vom 7.—9. September 1966 in Aachen	539
<i>Lait</i> normal. Dosage polarographique de faibles quantités d'acide benzoïque. (J. Vogel et J. Deshusses)	63
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1964	321
<i>Lebensmittelwissenschaft</i> und Lebensmitteltechnologie. Internationaler Kongreß vom 22.—27. August 1966 in Warschau	132
<i>Maltol</i> (méthyl-2-hydroxy-3-pyrone). Dosage par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	41
<i>Manganèse</i> . Dosage dans le nylon par activation aux neutrons thermiques (Communication E. Monnier, W. Haerdi, E. Loepfe et. J.-M. Meyer)	292
<i>Manuel</i> suisse des denrées alimentaires. — Publication relative à la parution du 1er volume de la 5e édition	422
<i>Meats</i> , Cured. Vacuum Packaged (J. W. Selby)	162
<i>Milch</i> . Der Einfluß der Ultra-Hoch-Temperatur (UHT)-Sterilisation auf die Proteine und Vitamine (H. Hostettler)	137
<i>Mitteilungen</i> aus der Laboratoriumspraxis im Jahre 1964:	
Bier — Bière	379
Eigelbpulver — Jaune d'œuf en poudre	371
Fleischwaren — Produits carnés	369
Gifte. Bericht über deren Verkehr — Rapport sur leur mise dans le commerce des poisons	370
Glaces — Glacén	381, 382, 383
Honig — Miel	370
Kakao, Couverture, Glasurmassen — Cacao, Couverture, Masses à glacer	376
Käse — Fromage	371
Luftuntersuchungen - Analyses de l'air	378
Mahlprodukte — Produits de la mouture	369
Margarine — Margarine	373
Milch — Lait	366

Résidus de pesticides dans les denrées alimentaires — Pestizidrückstände in Lebensmitteln	383
Seewasser, Abwasser — Eau de lac, Eau usée	372
Sorbitbestimmung — Sorbite, dosage	373
Traubenmost — Moût de raisins	380
Wein	381, 383
Yoghourt — Yoghurt	381
<i>Nekrolog</i> Prof. Dr. H. Pallmann (H. Neukom)	193
<i>Olivenöl</i> . Über die Fluoreszenz im ultravioletten Licht (H. Hadorn und K. Zürcher)	101
<i>Orangensäfte</i> . Über den Mineralstoffgehalt mit besonderer Berücksichtigung des Natriumgehaltes (Referat S. Benk)	273
<i>Pestizide</i> . Über den Nachweis durch Kombination von Zweikanalgaschromatogra- phie mit Spektrophotometrie (Referat H. Brandenberger)	281
<i>Pommes de terre</i> . Identification et dosage des anti-germes (1-Naphtyl-acetate de méthyle, IPC, CIPC) par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	29
<i>Préparations enzymatiques</i> . Contrôle bactériologique en meunerie et en boulangerie (R. Lambion, R. Christiae et A. Veulemans)	515
<i>Proanthocyanidin</i> . Versuche zur Isolierung aus Äpfeln (Referat J. van Buren und H. Neukom)	303
<i>Protéinases</i> . Le problème de leur présence dans les farines de blé espagnoles (auto- référé R. Casares)	533
<i>Purinribonukleotide</i> in Nahrungsmitteln und ihre chemischen und biochemischen Reaktionen (Autoreferat J. Solms)	536
<i>Pyrokohlensäure-Diäthylester</i> . Über den Nachweis der chemischen Konservierung von Weinen (Referat H. Rentschler)	265
<i>Quark</i> . Gelatinenachweis mit Hilfe der Papierelektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez)	110
<i>Radioactivité</i> des denrées alimentaires en 1964	386
<i>Radioaktivität</i> der Lebensmittel 1964	386
<i>Schafmilch</i> . Untersuchungen über die Zusammensetzung (H. Gerber und H. Baum- gartner)	38
<i>Schädlingsbekämpfungsmittel</i> . Beeinflussung der Lebensmittel. — Vortragstagung der Gesellschaft Deutscher Chemiker — Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie» vom 7.—9. September 1966 in Aachen	539
<i>Schweiz. Gesellschaft</i> für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 77. Jahresversammlung, am 3./4. September 1965 in Zermatt	203
<i>Schweiz. Gesellschaft</i> für analytische und angewandte Chemie. Mitgliederliste, Stand 31. Dezember 1965	308
<i>Schweiz. Lebensmittelbuch</i> . — Bekanntmachung betr. Erscheinen des 1. Bandes der 5. Auflage	422
<i>Société suisse</i> de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 77e Assemblée annuelle, les 3/4 septembre 1965 à Zermatt	203
<i>Société suisse</i> de chimie analytique et appliquée. Liste des membres au 31 décembre 1965	308
<i>Sorptionsisothermen</i> . Deren Verwendung und Aufnahme (Referat K. Gröniger)	255
<i>Sprit</i> . Kampfernachweis (O. Wanger)	87

<i>Teigwaren</i> . Beitrag zur Bestimmung des Eigehaltenes. Berechnung von Eiklar und Eigelb (H. Hadorn und K. Zürcher)	71
— Eine einfache Apparatur zur Extraktion der Gesamtlipoide (H. Hadorn und Hetty Mostertman)	95
<i>Terpènes</i> des huiles alimentaires. Acquisitions les plus récentes (autoréfééré G. Jacini)	532
<i>Theobromin-Bestimmung</i> . UV-Spektrophotometrische in Kakao und Schokoladen (H. Hadorn und K. Zürcher)	491
<i>Thiaminbestimmungen</i> in Fischkonserven auf chemischem und mikrobiologischem Wege (Z. Ganowiak, J. Wierzchowski und B. Wituszyńska)	432
<i>Ultra-Hoch-Temperatur</i> (UHT)-Sterilisation. Ihr Einfluß auf die Proteine und Vitamine der Milch (H. Hostettler)	137
<i>Végétaux cultivés</i> . Sélection biochimique (autoréfééré L. Genevois)	535
<i>Verpackungsmaterial</i> . Messung von Gas- und Wasserdampfdurchlässigkeit (G. H. Lyssy und H. Mohler)	170
<i>Weine</i> . Über den Nachweis der chemischen Konservierung mit Pyrokohlensäure-Diäthylester (Referat H. Rentschler)	265
<i>Yoghourts</i> . Dosage polarographique de faibles quantités d'acide benzoïque (J. Vogel et J. Deshusses)	63
<i>Yoghurt</i> . Gelatinenachweis mit Hilfe der Papierelektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez)	110