

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: Autorenregister = Registre des auteurs

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>

Autorenregister

Registre des Auteurs

	Seite Page
<i>Artho A. J.</i> und <i>Grob K.</i> : Zur pH-Bestimmung von Cigarettenrauch (Referat)	270
<i>Baumgartner H.</i> : Die Färbung der Antibiotika für die Euterbehandlung (Referat)	250
— siehe <i>Gerber H.</i>	
<i>Beetschen W.</i> siehe <i>Hadorn H.</i>	
<i>Benk S.</i> : Über den Mineralstoffgehalt natürlicher Orangensäfte mit besonderer Berücksichtigung des Natriumgehaltes (Referat)	273
<i>Blanc B.</i> : Utilisation des données de l'immunochimie en industrie alimentaire (autoréfééré)	538
<i>Brandenberger H.</i> : Über den Nachweis von Pestiziden durch Kombination von Zweikanalgaschromatographie mit Spektrophotometrie (Referat)	281
<i>Casares R.</i> : Le problème de la présence de protéinases dans les farines de blé espagnoles (autoréfééré)	533
<i>Christiae R.</i> voir <i>Lambion R.</i>	
<i>Daepf H. U.</i> siehe <i>Illi H. U.</i>	
<i>Deshusses J.</i> voir <i>Vogel J.</i>	
<i>Ganowiak Z.</i> , <i>Wierzchowski J.</i> und <i>Wituszyńska B.</i> : Vergleichende Thiaminbestimmungen in Fischkonserven auf chemischem und mikrobiologischem Wege	432
<i>Genevois L.</i> : Sélection biochimique des végétaux cultivés (autoréfééré)	535
<i>Gerber H.</i> und <i>Baumgartner H.</i> : Untersuchungen über die Zusammensetzung von Schafmilch	38
<i>Grob K.</i> siehe <i>Artho A. J.</i> (Referat)	
<i>Gröninger K.</i> : Die Verwendung und Aufnahme von Sorptionsisothermen (Referat)	255
<i>Hadorn H.</i> : Chlorhaltige Extraktionsmittel-Rückstände in coffeinfreiem Kaffee. — Potentiometrische Mikro-Chlorbestimmung	1
— und <i>Beetschen W.</i> : Über echte Gärungssessige mit extrem niedrigen Acetoingehalten	46
— und <i>Mostertman Hetty</i> : Eine einfache Apparatur zur Extraktion der Gesamtlipoide in Teigwaren und Eipulvern	95
— UV-Spektrophotometrische Theobromin-Bestimmung in Kakao und Schokoladen	491
— und <i>Zürcher K.</i> : Überprüfung der Coffein-Bestimmungsmethode nach <i>Levine</i>	17
— — Beitrag zur Bestimmung des Eigehtes in Teigwaren: Berechnung von Eiklar und Eigelb. — Welcher Faktor soll zur Berechnung des Eiklars verwendet werden?	71
— — Über die Fluoreszenz von Olivenöl im ultravioletten Licht	101
<i>Haerdi W.</i> voir <i>Monnier E.</i> (Communication)	
<i>Högl O.</i> : Internationale Tagung über lebensmittelchemische Probleme in Lausanne, November 1965 — Journées Internationales d'Etude de Problèmes de Chimie alimentaire à Lausanne, Novembre 1965 (Einleitung)	525
<i>Hostettler H.</i> : Der Einfluß der Ultra-Hoch-Temperatur (UHT)-Sterilisation auf die Proteine und Vitamine der Milch	137
<i>Illi H. U.</i> und <i>Daepf H. U.</i> : Keimzahlbestimmung bei osmophilen Hefen	190
<i>Jacini G.</i> : Les acquisitions les plus récentes sur les terpènes des huiles alimentaires (autoréfééré)	532

<i>Jarrett K. J.</i> : The Selection of Materials for Food Packaging	145
<i>Lambion R., Christiae R. et Veulemans A.</i> : Contrôle bactériologique des préparations enzymatiques en meunerie et en boulangerie	515
<i>Loepfe E.</i> voir Monnier E. (Communication)	
<i>Louis R.</i> : Nachweis und Bestimmung von Antibiotika in Futtermitteln (Referat)	244
<i>Lyssy G. H. und Mohler H.</i> : Messung von Gas- und Wasserdampfdurchlässigkeit durch Verpackungsmaterial und ganze Verpackungen	170
<i>Mayer K. und Pause G.</i> : Eine enzymatische Citronensäure-Bestimmung	454
<i>Meyer J.-M.</i> voir Monnier E. (Communication)	
<i>Miserez A.</i> siehe Padmoyo M.	
<i>Mohler H.</i> siehe Lyssy G. H.	
<i>Monnier E., Haerdi W., Loepfe E. et Meyer J.-M.</i> : Dosage du manganèse dans le nylon par activation aux neutrons thermiques (Communication)	292
<i>Mostertman Hetty</i> siehe Hadorn H.	
<i>Mühlemann H. R.</i> : Zur Frage der Kariogenizität des Brotes	423
<i>Neukom H.</i> : Nekrolog Prof. Dr. H. Pallmann	193
— siehe van Buren J. (Referat)	
<i>Padmoyo M. und Miserez A.</i> : Gelatinenachweis, besonders in Yoghurt und Quark, mit Hilfe der Papierelektrophorese	110
<i>Pause G.</i> siehe Mayer K.	
<i>Penso G.</i> : Les Fermentations dirigées (autoréfééré)	530
<i>Rentschler H.</i> : Über den Nachweis der chemischen Konservierung von Weinen mit Pyrokohlensäure-Diäthylester (Referat)	265
<i>Schenk P. und Scherz R.</i> : Bestimmung des α -Aminostickstoffs freier Aminosäuren durch Decarboxylierung mit Ninhydrin (autoréfééré)	484
<i>Scherz R.</i> siehe Schenk P.	
<i>Schmid L.</i> : Derivate der sogenannten Königinnensubstanz (Referat)	269
<i>Selby J. W.</i> : Vacuum Packaged Cured Meats	162
<i>Siegrist J.-J.</i> siehe Wyler O. (Referat)	
<i>Simon W.</i> : Methoden der modernen organisch-chemischen Analytik (Referat)	226
<i>Solms J.</i> : Purinribonukleotide in Nahrungsmitteln und ihre chemischen und biochemischen Reaktionen (Auto-Referat)	536
<i>Souci S. W.</i> : Über den Verderb von Citrusfrüchten und die Möglichkeit seiner technischen Verhinderung (Autoreferat)	529
<i>Sturm W.</i> : Vacuum Packaging of Coffee in Flexible Foil Laminates	157
<i>Ulrich R.</i> : Contribution de la Biochimie et de la Physiologie à l'amélioration des traitements industriels des fruits frais (autoréfééré)	527
<i>van Buren J. und Neukom H.</i> : Versuche zur Isolierung eines Proanthocyanidins aus Äpfeln (Referat)	303
<i>Veulemans A.</i> voir Lambion R.	
<i>Vogel J. et Deshusses J.</i> : Identification et dosage des anti-germes (l-Naphtylacetate de méthyle, IPC, CIPC) dans les pommes de terre par chromatographie en phase gazeuse	29
— — Identification des acides déhydroacétique, sorbique benzoïque, ortho-chlorobenzoïque, para-chlorobenzoïque, salicylique; des esters méthylique, éthylique, propylique et butylique de l'acide para-hydroxybenzoïque par chromatographie en phase gazeuse	35
— — Dosage du Maltol (méthyl-2-hydroxy-3-pyrone) par chromatographie en phase gazeuse	41

Vogel J. et Deshusses J.: Dosage polarographique de faibles quantités d'acide benzoïque; application de la méthode au dosage de l'acide benzoïque dans le lait normal et les yoghourts	63
— — Modification de la méthode de dosage du diphényle dans les agrumes par chromatographie en phase gazeuse	185
Wanger O.: Kampfernachweis in Sprit	87
— Spektralphotometrischer Nachweis von kleinen Mengen Benzol in Spriten und ihre Zulässigkeit im absoluten Alkohol	459
Wierzchowski J. siehe Ganowiak Z.	
Wituszińska B. siehe Ganowiak Z.	
Wylser O. und Siegrist J.-J.: Einfache, empfindliche Nachweismethode für fremde, tierische Eiweißarten (Referat)	299
Zürcher K. siehe Hadorn H.	