

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 86 (1995)  
**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:** 15.03.2025

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

# Inhalt – Sommaire

## Bericht – Rapport

- |  | Seite<br>Page |
|--|---------------|
| Bericht der 27. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene und ETH Zürich, Zürich, 24. November 1994 | 83            |

## Vorträge – Communications

- |   |     |
|---|-----|
| <i>Heinz Maier-Leibnitz</i> : Die Mikrowelle als Zivilisationsfortschritt und als Beitrag zur Kochkultur  | 84  |
| <i>Erich J. Windhab</i> : Physikalische Grundlagen und Konstruktionsprinzipien von Mikrowellenherden  | 89  |
| <i>Helmut Reuter</i> : Charakteristika der Erhitzung von Lebensmitteln durch Mikrowellen und industrielle Anwendungen   | 101 |
| <i>Anne Golay</i> und <i>Gilbert Golay</i> : Die rationelle Anwendung der Mikrowellen in der Küche  | 120 |
| <i>Paul André Finot</i> : Die Auswirkungen der Mikrowellen auf den Nährwert und deren Unbedenklichkeit für Nahrungsmittel   | 128 |
| <i>Michael Teuber</i> , <i>Olivier Guillaume-Gentil</i> , <i>Maja Eggmann</i> , <i>Susana Calzada</i> und <i>Franz Keel</i> : Hygienische Sicherheit von mikrowellenerhitzten Lebensmitteln | 140 |

## Originalarbeiten – Trauvauz originaux

- |   |     |
|---|-----|
| <i>Miroslava Imhof</i> , <i>Paul Knecht</i> und <i>Jacques Olivier Bosset</i> : Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. IV. Standardisierung der Extraktion von freien Fettsäuren und Untersuchung der Probenstabilität | 157 |
| <i>Miroslava Imhof</i> und <i>Jacques Olivier Bosset</i> : Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. V. Chemische und thermische Stabilisierung der Proben  | 169 |

## Bücher – Livres

- |  |     |
|--|-----|
| <i>John B. Hutchings</i> (ed.): Food colour and appearance   | 182 |
| <i>Y.H. Hui</i> and <i>George G. Khachatourians</i> (eds): Food biotechnology: Microorganisms            | 183 |
| <i>H. Heslot</i> et <i>B. Vladescu</i> : La levure dans les industries alimentaires                      | 184 |
| <i>Waldemar Ternes</i> , <i>Ludwig Acker</i> und <i>Siegfried Scholtyssek</i> (Hrsg.): Ei und Eiprodukte | 185 |
| <i>G.F.M. Ball</i> (ed.): Water-soluble vitamin assays in human nutrition                                | 185 |

## Informationen – Informations

- |  |     |
|--|-----|
| Das HACCP-Konzept in seiner praktischen Anwendung              | 187 |
| Schweizerisches Landeskomitee zur IUFoST – Berichtsjahr 1994   | 188 |
| Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie | 189 |
| Société suisse de chimie alimentaire et environnementale       | 190 |

# Contents

	Page
<b>Report</b>	
Report of the 27 <sup>th</sup> meeting of the Swiss Society of Food Hygiene and ETH Zurich, Zurich 24 November 1994	83
<b>Lectures</b>	
<i>Heinz Maier-Leibnitz</i> : Microwaves as progress of civilisation and contribution to the art of cooking	84
<i>Erich J. Windhab</i> : Physical fundamentals and principles for construction of microwave ovens	89
<i>Helmut Reuter</i> : Characteristics of heating of foods by microwaves and industrial applications	101
<i>Anne Golay and Gilbert Golay</i> : Economic application of microwaves in the kitchens	120
<i>Paul André Finot</i> : Nutritional values and safety of microwave-heated food	128
<i>Michael Teuber, Olivier Guillaume-Gentil, Maja Eggmann, Susana Calzادا and Franz Keel</i> : Hygienic safety of microwave-heated food	140
<b>Original Papers</b>	
<i>Miroslava Imhof, Paul Knecht and Jacques Olivier Bosset</i> : The determination of free fatty acids in milk and cream. IV. Standardisation of FFA-extraction and study of the sample stability	157
<i>Miroslava Imhof and Jacques Olivier Bosset</i> : The determination of free fatty acids in milk and cream. V. Chemical and thermal stabilisation of the samples	169
<b>Book Reviews</b>	
<i>John B. Hutchings</i> (ed.): Food colour and appearance	182
<i>Y.H. Hui and George G. Khachatourians</i> (eds): Food biotechnology: Microorganisms	183
<i>H. Heslot et B. Vladescu</i> : La levure dans les industries alimentaires	184
<i>Waldemar Ternes, Ludwig Acker und Siegfried Scholtyssek</i> (Hrsg.): Ei und Eiprodukte	185
<i>G.F.M. Ball</i> (ed.): Water-soluble vitamin assays in human nutrition	185
<b>Information</b>	
HACCP and its practical application	187
Schweizerisches Landeskomitee zur IUFoST – Report 1994	188
Swiss Society of Food and Environmental Chemistry	189