

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 86 (1995)
Heft: 6

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: 30.03.2025

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

Inhalt – Sommaire

Seite
Page

Bericht – Rapport

- Bericht über die 107. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie, Löwenberg, 7.–8. September 1995 –
Compte rendu de la 107^e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale, Löwenberg, 7–8 septembre 1995 579

Vorträge – Communications

- Felix Escher* und *Ruth Genner-Ritzmann*: Lebensmittelsensorik – eine vielschichtige Disziplin der Lebensmittelwissenschaft 584
Pierre Lavanchy: L'analyse sensorielle: une discipline scientifique d'avenir 600
Markus Schädeli und *Michele Bomio*: Entwicklung und Optimierung eines neuartigen Frauenge-tränkes vom Konzept bis zur Marktreife mittels sensorischer Analyse und innovativer Marktforschung in nur vier Wochen 613
Fritz Wegmüller: Lässt sich die Lebensdauer von Fritierölen wesentlich verlängern? 627
Ulrich Künsch, *Hans Schärer* und *Jakob Hurter*: Qualitätsuntersuchungen an Kopf- und Nüsslisalat aus Hors-sol- und konventionellem Glashaushausanbau 637
Rolf Meyer: Nachweis gentechnologisch veränderter Lebensmittel mittels Polymerase-Kettenreaktion (PCR) 648
Stefan Mogl, *Johann Haas* und *Rudolf Knutti*: Bestimmung von VOC in Büroräumen – Analytischer Erfahrungsbericht über eine europäische Studie an 56 Bürogebäuden 657

Originalarbeiten – Travaux originaux

- Jacques Olivier Bosset*, *Roland Gauch*, *Raoul Mariaca* und *Bernard Klein*: Comparison of various sample treatments for the analysis of volatile compounds by GC-MS: Application to the Swiss Emmental cheese 672
Oscar Dafflon, *Hansjörg Gobet* et *Herbert Koch*: Détermination du sulfite total dans le poisson par polarographie différentielle pulsée 699

Bücher – Livres

- G. Eisenbrand* und *P. Schreier* (Hrsg.): Römpp Lexikon, Lebensmittelchemie 708
B. Baars und *H. Schaller*: Fehlersuche in der Gaschromatographie 710

<i>M. Moll et N. Moll: Sécurité alimentaire du consommateur</i>	710
<i>R. Fries: Qualitätssicherung im bakteriologischen Labor</i>	712

Informationen – Informations

First European Pesticide Residue Workshop	713
Working Party Food Chemistry der Federation of European Chemical Societies	713
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie	715
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale	716

Register – Registres

Autorenregister – Table des auteurs	717
Sachregister – Index alphabétique	721

Contents

	Page
Report	
Report of the 107 th Annual Assembly of the Swiss Society of Food and Environmental Chemistry, Löwenberg, 7–8 September 1995	579
Lectures	
<i>Felix Escher and Ruth Genner-Ritzmann</i> : Sensory evaluation – a multidisciplinary area of food science	584
<i>Pierre Lavanchy</i> : Sensory assessment: A scientific discipline with future	600
<i>Markus Schädeli and Michele Bomio</i> : Development and optimisation from the conception to the market maturity of a new type of drink for women with sensory analysis and innovative marker research in only four weeks	613
<i>Fritz Wegmüller</i> : How is it with the lifetime of frying fats: Can it be lengthened essentially?	627
<i>Ulrich Künsch, Hans Schärer and Jakob Hurter</i> : Quality assessment of head- and lamb's-lettuce from soilless and conventional glasshouse production	637
<i>Rolf Meyer</i> : Detection of genetically engineered food by the polymerase chain reaction (PCR)	648
<i>Stefan Mogl, Johann Haas und Rudolf Knutti</i> : Analysis of VOC in office environments – Analytical report about a European study of 56 office buildings	657
Original Papers	
<i>Jacques Olivier Bosset, Roland Gauch, Raoul Mariaca and Bernard Klein</i> : Comparison of various sample treatments for the analysis of volatile compounds by GC-MS: Application to the Swiss Emmental cheese	672
<i>Oscar Dafflon, Hansjörg Gobet and Herbert Koch</i> : Differential pulse polarographic determination of total sulfites in fish	699
Book Reviews	
<i>G. Eisenbrand und P. Schreier</i> (Hrsg.): Römpp Lexikon, Lebensmittelchemie	708
<i>B. Baars und H. Schaller</i> : Fehlersuche in der Gaschromatographie	710

<i>M. Moll et N. Moll: Sécurité alimentaire du consommateur</i>	710
<i>R. Fries: Qualitätssicherung im bakteriologischen Labor</i>	712

Information

First European Pesticide Residue Workshop	713
Working Party Food Chemistry of the Federation of European Chemical Societies	713
Swiss Society of Food and Environmental Chemistry	715

Indexes

Author Index	717
Subject Index	721