

**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

**Register:** Autorenregister = Table 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:** 30.03.2025

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

## Autorenregister – Table des auteurs

	Seite Page
<i>Andrey, Daniel</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Bajo, Claudine</i> siehe Haldimann, Max	
– siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Baumann, Barbara</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Berger, Michael</i> siehe Laska, Heinz	
<i>Beuggert, Hans</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Bomio, Michele</i> siehe Schädeli, Markus	
– siehe Imhof, Miroslava	
– voir Dafflon, Oscar	
<i>Bosset, Jacques Olivier, Gauch, Roland, Mariaca, Raoul and Klein, Bernard:</i> Comparison of various sample treatments for the analysis of volatile compounds by GC-MS: Application to the Swiss Emmental cheese	672
<i>Buxtorf, Urs P., Ramseier, Claude und Wenk, Peter:</i> Salatgemüse im Winter: Ein Überblick bezüglich Nitratgehalt sowie Rückständen an Pflanzenbehandlungsmitteln und Bromid	497
<i>Calzada, Susana</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Camenzind, Rudolf</i> siehe Laska, Heinz	
<i>Dafflon, Oscar, Gobet, Hansjörg et Koch, Herbert:</i> Détermination du sulfite total dans le poisson par polarographie différentielle pulsée	699
– – – et <i>Bosset, Jacques Olivier:</i> Le dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le poisson, les produits carnés et le fromage par chromatographie liquide à haute performance	534
<i>Dietrich, Daniel R.:</i> Kritische Beurteilung der ökotoxikologischen Aussagekraft von Schwermetallen in Fischen aus schweizerischen Gewässern	213
<i>Eggmann, Maja</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Ehret, Aloise</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Escher, Felix und Genner-Ritzmann, Ruth:</i> Lebensmittelsensorik – eine vielschichtige Disziplin der Lebensmittelwissenschaft	584
<i>Finot, Paul André:</i> Die Auswirkungen der Mikrowellen auf den Nährwert und deren Unbedenklichkeit für Nahrungsmittel	128
<i>Gauch, Roland</i> see Bosset, Jacques Olivier	
<i>Geiges, Otto</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Genner-Ritzmann, Ruth</i> siehe Escher, Felix	
<i>Gobet, Hansjörg</i> voir Dafflon, Oscar	
– siehe Golay, Anne	
<i>Golay, Anne und Golay, Gilbert:</i> Die rationelle Anwendung der Mikrowellen in der Küche	120
<i>Götz, Frank und Jakob, Hans Peter:</i> Untersuchung von importiertem Schwarzbärenfleisch, Schweinen aus Weidehaltung und Ratten auf <i>Trichinella</i> sp.	55

	Seite Page
<i>Guggisberg, Dominik und Koch, Herbert</i> : Methode zur quantitativen Bestimmung von Gentamicin in Fleisch, Leber und Niere mit HPLC und Nachsäulenderivatisierung	14
– – Methode zur fluorimetrischen Bestimmung von Neomycin in der Niere und in der Leber mit HPLC und Nachsäulenderivatisierung	450
– siehe Wenk, Peter	
<i>Guillaume-Gentil, Olivier</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Haas, Johann</i> siehe Mogl, Stefan	
<i>Haldimann, Max</i> siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Haldimann, Max, Bajo, Claudine, Haller, Theres, Venner, Tanja und Zimmerli, Bernhard</i> : Vorkommen von Arsen, Blei, Cadmium, Quecksilber und Selen in Zuchtpilzen	463
<i>Haller, Theres</i> siehe Haldimann, Max	
<i>Hurter, Jakob</i> siehe Künsch, Ulrich	
<i>Imhof, Miroslava und Bosset, Jacques Olivier</i> : Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. V. Chemische und thermische Stabilisierung der Proben	169
– <i>Knecht, Paul und Bosset, Jacques Olivier</i> : Die Bestimmung der freien Fettsäuren in Milch und Rahm. IV. Standardisierung der Extraktion von freien Fettsäuren und Untersuchung der Probenstabilität	157
<i>Jakob, Hans Peter</i> siehe Götz, Frank	
<i>Jäggli, Mario</i> : Aspetti della gestione dell'urea nell'acqua di piscina	45
– voir Montorfani, Sergio	
<i>Kammerer, Daniel</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Keel, Franz</i> siehe Teuber, Michael	
<i>Klein, Bernard</i> see Bosset, Jacques Olivier	
<i>Knecht, Paul</i> siehe Imhof, Miroslava	
<i>Knutti, Rudolf</i> siehe Mogl, Stefan	
<i>Koch, Herbert</i> siehe Guggisberg, Dominik	
– voir Dafflon, Oscar	
<i>Kokot-Helbling, Karin, Schmid, Peter und Schlatter, Christian</i> : Die Belastung des Menschen mit Moschus-Xylol – Aufnahmewege, Pharmakokinetik und toxikologische Bedeutung	1
– – – Vergleich der Aufnahme von flüchtigen organischen Verbindungen (Benzol, Toluol, Xylol und Tetrachlorethen) aus Lebensmitteln mit der Aufnahme aus der Luft	556
<i>Künsch, Ulrich, Schärer, Hans und Hurter, Jakob</i> : Qualitätsuntersuchungen an Kopf- und Nüsslisalat aus Hors-sol- und konventionellem Glashausanbau	637
<i>Laska, Heinz, Berger, Michael und Camenzind, Rudolf</i> : Methode zur quantitativen Bestimmung von Salbutamol im Kälberurin mittels HPLC und Fluoreszenzdetektion	526
<i>Lavanchy, Pierre</i> : L'analyse sensorielle: une discipline scientifique d'avenir	600
<i>Maier-Leibnitz, Heinz</i> : Die Mikrowelle als Zivilisationsfortschritt und als Beitrag zur Kochkultur	84

	Seite Page
<i>Mariaca, Raoul</i> see Bosset, Jacques Olivier	
<i>Martin, Edouard</i> : L'éthanol simulateur des huiles et graisses	443
<i>Meier, Pierre</i> voir Montorfani, Sergio	
<i>Merseburger, Tobias, Ehret, Aloise, Geiges, Otto, Baumann, Barbara</i> und <i>Schmidt-Lorenz, Wilhelm</i> : Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VII. Her- stellung und Einsatz von Flüssighebeln bei der Produktion von Weizenmehl- brotten	303
– – – <i>Kammerer, Daniel</i> und <i>Schmidt-Lorenz, Wilhelm</i> : Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VI. Vermehrung von Milchsäurebakterien in Weizen- mehlmedien	286
<i>Meyer, Rolf</i> : Nachweis gentechnologisch veränderter Lebensmittel mittels Po- lymerase-Kettenreaktion (PCR)	648
<i>Mogl, Stefan, Haas, Johann</i> und <i>Knutti, Rudolf</i> : Bestimmung von VOC in Büroräumen – Analytischer Erfahrungsbericht über eine europäische Studie an 56 Bürogebäuden	657
<i>Montorfani, Sergio, Meier, Pierre, Zimmerli, Bernhard</i> et <i>Jäggli, Mario</i> : Activité mutagène et présence potentielle de MX dans quelques eaux potables de Suisse	512
<i>Ramseier, Claude</i> siehe Buxtorf, Urs P.	
<i>Reuter, Helmut</i> : Charakteristika der Erhitzung von Lebensmitteln durch Mi- krowellen und industrielle Anwendungen	101
<i>Rieder, Konrad</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Schädeli, Markus</i> und <i>Bomio, Michele</i> : Entwicklung und Optimierung eines neuartigen Frauenge tränkes vom Konzept bis zur Marktreife, mittels senso- rischer Analyse und innovativer Marktforschung in nur vier Wochen	613
<i>Schärer, Hans</i> siehe Künsch, Ulrich	
<i>Schlatter, Christian</i> siehe Kokot-Helbling, Karin	
<i>Schmid, Peter</i> siehe Kokot-Helbling, Karin	
<i>Schmid, Richard</i> siehe Wenk, Peter	
<i>Schmidt-Lorenz, Wilhelm</i> siehe Merseburger, Tobias	
<i>Schneider, Nicole</i> siehe Strebel, Karl	
<i>Sieber, Robert</i> siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Strebel, Karl</i> und <i>Schneider, Nicole</i> : Amtliche Kontrolle von Fleisch, Milch und Eiern auf Chloramphenicol und Sulfadimidin mit adaptierten Enzymimmu- noassays	191
<i>Teuber, Michael, Guillaume-Gentil, Olivier, Eggmann, Maja, Calzada, Susana</i> und <i>Keel, Franz</i> : Hygienische Sicherheit von mikrowellenerhitzten Lebens- mitteln	140
<i>Tobler, Leonhard</i> siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Untermann, Friedrich</i> : Das HACCP-Konzept: Schwierigkeiten bei der prak- tischen Umsetzung	566
<i>Venner, Tanja</i> siehe Haldimann, Max	
<i>Wegmüller, Fritz</i> : Lässt sich die Lebensdauer von Fritierölen wesentlich verlängern?	627
	719

	Seite Page
<i>Wenk, Peter, Andrey, Daniel, Beuggert, Hans, Guggisberg, Hans, Rieder, Konrad und Schmid, Richard: Monitoring-Programm «Schwermetalle in Lebensmitteln». VIII. Blei, Cadmium, Kupfer und Zink in Milch</i>	485
– siehe Buxtorf, Urs P.	
<i>Windhab, Erich J.: Physikalische Grundlagen und Konstruktionsprinzipien von Mikrowellenherden</i>	89
<i>Wytttenbach, Armin</i> siehe Zimmerli, Bernhard	
<i>Zehnder, Hans-Jürg und Marzari, Christian M.: Eine einfache Methode, um bestrahlte Lebensmittel mit Hilfe der Thermolumineszenz zu erkennen</i>	29
<i>Zimmerli, Bernhard, Tobler, Leonhard, Bajo, Sixto, Wytttenbach, Armin, Haldimann, Max und Sieber, Robert: Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VII. Essentielle Spurenelemente: Iod und Selen</i>	226
– – – – und <i>Sieber, Robert: Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VIII. Essentielle Spurenelemente: Molybdän, Kobalt und Chrom</i>	266
– siehe Haldimann, Max	
– voir Montorfani, Sergio	