

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 90 (1999)
Heft: 6

Register: Sachregister = Index alphabétique = Subject index

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: 16.03.2025

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

Sachregister* – Index alphabétique – Subject Index

	Seite – Page
Adrenocorticoidsteroid hormones	756
Adulteration	552
Airborne contact dermatitis	331
Analysis	552
Analysis method	123
Analytical methods	615
Appenzell	683
Aromatic amines	234
Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale 1999	625
<i>Bacillus cereus</i>	55
<i>Bacillus weihenstephanensis</i>	55
Ballpoint pen	234
Barrier properties	659
Bioavailability	746
Biogenic amines	31
Bisphenol-A-diglycidyl ether (BADGE)	193, 209, 544
Bisphenol-F-diglycidyl ether	193, 209
Bücher	236, 237, 336, 760
Butyric acid	165
Cadmium	746
Canned foods	193, 209, 544
Capillary gas chromatography	695
Carcinogenicity	746
Carry over	600
Characterization	683
Cheese	71, 683
Chemical deterioration	22
Chicken	272
Chlorohydrins of BADGE	544
Clarification	228
<i>Clostridium tyrobutyricum</i>	71
Codex Alimentarius	123

* Bei den Originalarbeiten und Vorträgen wurden die von den Autoren angegebenen Key words übernommen.

Collaborative test	289
Collaborative trial	695, 712
Colorants	552
Combined technologies	77
Composition	145, 667
Consumer acceptance	77
Contaminants	41, 106
Contraction	732
Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1998	341
Cosmetics	323
Cottage cheese	667
<i>Cryptosporidium</i> spp.	561
Deception	41
Deep-bed-filtration	228
Delvotest	304
Detection	55
Dialysis	756
Drinking water	228, 561
Eggs	272, 756
ELISA	756
Emmental	683
Epidemiology	561
Ethanol-water mixtures	732
EU	123
Exposure	746
Fat content in foods	165
Fatty acid methyl esters	165
Feed	600
Fermented turnip	220
Fiber-tip-pen	234
Filter	228
Filtration	228
Fish	272
Food	106, 175, 642
Food adulteration	615
Food authenticity	615
Food Chemistry Division der Federation of European Chemical Societies, Jahrestagungen 1998 und 1999	126, 758
Food composition data	315
Food preservation	77
Food spoilage	31, 41, 77

Foreign fat	695
GC/ECD	323
GC-MS	234, 323
Geneva	512
Germination	71
Ginger	530
Good hygiene practice	77
Gruyère	683
Health protection	41
Honey	123
HPLC	175, 304
Hydrochlorination products	193, 209
Hydrolysis products	193, 209
Hydrolytic reactions	22
ICP-MS	712
Immunomagnetic separation	561
Ink	234
Irradiation	530
Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie 1999	625
Jobs method application	732
Lactic acid bacteria	220
Lactoperoxidase	289
Large volume on-column injection	193
Late blowing	71
Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1998	341
Livres voir Bücher	
Mean daily intake	512
Meat	272
Metals	512
Methylchloroisothiazolinone	331
Methylisothiazolinone	331
Microflora	9
Microwave	712
Migration	642
Migration from can coatings	209
Milk	145, 289, 304, 600, 667
Milk fat	695
Milk fat in fat mixtures	165
Mineralization	712
Modeling	659

Molecular-association	732
Mycotoxins	31, 600
Nachrufe: Alfred Schürch, Ernest Bovay	333, 334
Nitrate	512
Nitro musk	323
Non-enzymatic browning	22
Nutrients	145, 315, 667
Occurrence	600
Optimization	659
Own checks	572
Oxidative processes	22
Packaging	659
Paints	331
Pasteurised milk	145
Pasteurization	220, 289
PCR	55
Penicillin	304
Pepper	530
Pesticide residues	106
Physicochemical variations	732
Phytoalexins	31
Polycyclic musk	323
Polyester	642
Precolumn derivatization	304
Preservatives	331
Proceedings	615
Protozoan parasite	561
Psychrotolerant <i>Bacillus</i>	55
Qualitative analysis	289
Quality control chart	572
Quality standard	123
Quarg	667
Reaction of migrants with food	544
Residues	175
Risk assessment	746
Saffron	552
Saprophytic microorganisms	9
Sbrinz	683
School restaurants	512
Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie, Jahresversammlung 1999	625

Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Arbeitstagung 1998	1
Selenium	272
Sensory assessment	683
Shelf life	9, 659
Slaughter hygiene	572
Société suisse de chimie alimentaire et environnementale, assemblée annuelle 1999	625
Solvent extraction	756
SPE	175
Spoilage	9
Spores	71
Starch	530
Statistical process control	572
Styrene	642
Survey	315
Swiss legislation	41
Switzerland	272
Symposium	615
Synthetic	552
Taint	642
Temperature dependence	732
Tetracyclines	175
Tilsit	683
Total diet	106
Toxicity	31, 746
Trace elements	712
Transesterification of fats	165
Triglyceride	695
UHT milk	145
UV detection	304
Vegetables	220
Verification	572
Viscosity	530
Water	228
Yeasts	220