

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 92 (2001)
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: 30.03.2025

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

Originalarbeiten – Travaux originaux

- Markus Niederer and Rita Bollhalder*: Identification of species specific central nervous tissue by gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) – a possible method for supervision of meat products and cosmetics 133
- Urs Pauli, Marianne Liniger, Martin Schrott, Brigitte Schouwey, Philipp Hübner, Peter Brodmann and Albert Eugster*: Quantitative detection of genetically modified soybean and maize: Method evaluation in a Swiss ring trial 145
- Christian Wolf, Philipp Hübner, Jürg Lüthy and Urs Pauli*: Detection of potato DNA from potato tubers and processed food products by means of PCR 159
- Paul Svoboda, Christoph Bissegger, Marcel Tanner and Andrew Campbell*: Comparison of immunomagnetic separation and flocculation to isolate *Cryptosporidium spp.* oocysts from drinking water samples 168
- Konrad Rieder, Franziska Bärtschi, Lorenz Muralt und Urs Müller*: Ionenchromatografische Bestimmung von Chrom(VI) in Leder 178
- Robert Sieber, René Badertscher, Ueli Bütikofer und Jacques Meyer*: Beitrag zur Kenntnis der Zusammensetzung von Glarner Kräuterkäse (Glarner Schabziger) 188
-

Reviews

- Robert Sieber und Martinus A.J.S. van Boekel*: Antimutagene Wirkung von Milchprodukten und von in der Milchwirtschaft verwendeten Bakterien. Teil 2. Milchsäurebakterien und andere Bakterien 197
-

Vorträge – Communications

- Patrick Edder et Claude Corvi*: Utilisation du Charm II test pour le dépistage des résidus d'antibiotiques dans les denrées alimentaires d'origine animale 218
-

Informationen – Informations

- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel- und Umweltchemie 229
- Société suisse de chimie alimentaire et environnementale 230

Original Papers

- Markus Niederer and Rita Bollhalder*: Identification of species specific central nervous tissue by gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) – a possible method for supervision of meat products and cosmetics 133
- Urs Pauli, Marianne Liniger, Martin Schrott, Brigitte Schouwey, Philipp Hübner, Peter Brodmann and Albert Eugster*: Quantitative detection of genetically modified soybean and maize: Method evaluation in a Swiss ring trial 145
- Christian Wolf, Philipp Hübner, Jürg Lüthy and Urs Pauli*: Detection of potato DNA from potato tubers and processed food products by means of PCR 159
- Paul Svoboda, Christoph Bissegger, Marcel Tanner and Andrew Campbell*: Comparison of immunomagnetic separation and flocculation to isolate *Cryptosporidium* spp. oocysts from drinking water samples 168
- Konrad Rieder, Franziska Bärtschi, Lorenz Muralt and Urs Müller*: Determination of Cr(VI) in leather by ion chromatography 178
- Robert Sieber, René Badertscher, Ueli Bütikofer and Jacques Meyer*: Composition of Glarus herb cheese (Glarus Schabziger) 188

Reviews

- Robert Sieber and Martinus A.J.S. van Boekel*: Antimutagenic activity of dairy products and of bacteria used in dairy industry. Part 2. Lactic acid bacteria and other bacteria 197

Lectures

- Patrick Edder and Claude Corvi*: Use of Charm II test for screening antibiotic residues in food of animal origin 218

Information

- Swiss Society of Food and Environmental Chemistry 229