

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 94 (2003)
Heft: 3

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: 14.03.2025

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

Originalarbeiten – Travaux originaux

- Anja Noti, Sandra Biedermann-Brem, Maurus Biedermann, Koni Grob, Priscilla Albisser and Pietro Realini*: Storage of potatoes at low temperature should be avoided to prevent increased acrylamide formation during frying or roasting 167
- Albert Eugster*: Verunreinigungen tierischer Herkunft in Getreide und Getreideprodukten: I. Problemstellung und Beitrag zur Tierartbestimmung mittels PCR 181
- Raymond B. Place, Miroslava Imhof, Michael Teuber and Jacques Olivier Bosset*: Distribution of the volatile (flavour) compounds in Raclette cheese produced with different staphylococci in the smear 192
- Marius Collomb, Patrick Malke, Monika Spahni, Robert Sieber et Ueli Bütikofer* : Dosage des acides gras libres dans le fromage par chromatographie gaz-liquide : précision de la méthode et différences saisonnières de la lipolyse dans divers fromages suisses 212

Vorträge – Communications

- Andrea Cadotsch*: Kontaktallergien, Schwerpunkt Nickel 230

Tagungen – Conférences

- Renato Amadò und Philipp Hübner*: Bericht über den Diskussionsnachmittag «Acrylamid in Lebensmitteln» vom 9. April 2003 an der ETH Zürich 234

Bücher – Livres

- Nigel F. Lightfoot und Eddie A. Maier*: Mikrobiologische Analysen: Richtlinien zur Qualitätssicherung – Lebensmittel- und Wasseruntersuchungen 236

Informationen – Informations

- Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) 238
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires (SSHDA) 239

Original Papers

- Anja Noti, Sandra Biedermann-Brem, Maurus Biedermann, Koni Grob, Priscilla Albisser and Pietro Realini:* Storage of potatoes at low temperature should be avoided to prevent increased acrylamide formation during frying or roasting 167
- Albert Eugster:* Cereals and cereal products contaminated by material of animal origin: I. Description of the problem and contribution to the identification of animal species by means of PCR 181
- Raymond B. Place, Miroslava Imhof, Michael Teuber and Jacques Olivier Bosset:* Distribution of the volatile (flavour) compounds in Raclette cheese produced with different staphylococci in the smear 192
- Marius Collomb, Patrick Malke, Monika Spahni, Robert Sieber and Ueli Bütikofer:* Gas chromatographic determination of free fatty acids in cheese: precision of the method and influence of seasons on lipolysis in different Swiss cheeses 212

Lectures

- Andrea Cadotsch:* Nickel allergy, a common contact allergy 230

Conferences

- Renato Amadò and Philipp Hübner:* Report of the forum "Acrylamide in foods", ETH Zurich, 9 April 2003 234

Books

- Nigel F. Lightfoot und Eddie A. Maier:* Mikrobiologische Analysen: Richtlinien zur Qualitätssicherung – Lebensmittel- und Wasseruntersuchungen 236

Information

- Swiss Society of Food Hygiene 238