

Archiv für Lebensmittelhygiene

Fleisch-, Fisch- und Milchhygiene · Archives of Meat, Fish and Dairy Science

Arbeiten und Mitteilungen aus sämtlichen Gebieten der Lebensmittelhygiene einschließlich Milchhygiene, Lebensmittel-Überwachung, der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, der Schlachthofhygiene und der Lebensmitteltechnik

Schriftleitung: Prof. Dr. E. MÄRTLBAUER, München, Prof. Dr. A. STOLLE, München

Unter Mitwirkung von: BRANDL, Wien; BRÜHANN, Bonn-Bad Godesberg; GEDEK, München; GERIGK, Berlin; GROSSKLAUS, Berlin; HEESCHEN, Kiel; MEYER, Weihenstephan; KIELWEIN, Gießen; KOTTER, München; LEISTNER, Kulmbach; MOSSEL, Utrecht; PRIEBE, Bremerhaven; REUTER, Berlin; SCHMIDTHOFER, Bern; SINELL, Berlin; TERPLAN, München; UNTERMANN, Zürich; WENZEL, Hannover.

51. Jahrgang

Nr. 6

Inhalt

Watsos, E., A. Vacalopoulos, H. Anastassiadou, N. Bacandritsos, A. Stavroulaki:
 Mikrobiologische Bewertung von Kochschinken des Handels in Griechenland..... 132

Ranau, R., J. Oehlenschläger, H. Steinhart:
 Aluminiumgehalte im verzehrbaren Anteil von Fischdauerkonserven während Langzeitlagerung bei Raumtemperatur 142

Martínez, I. Cambero, Y. Ikken, A. I. Haza, P. Morales:
 Zum Schutzeffekt von Brokkoli-, Zwiebel-, Karotten- und Lakritzeextrakten gegenüber der zytotoxischen Wirkung von N-Nitrosaminen bewertet mit dem 5 Brom-2'-desoxy-uridin (BrdU) Test und der Bestimmung des Gesamt-Zell-DNA-Gehaltes..... 150

Koidis, P., E. Iossifidou, A. Abraham, I. Ambrosiadis:
 Zur Effektivität verschiedenener Gewürze als Hemmstoffe für *Escherichia coli* 0157:H7 in bei 4 oder 12 °C gelagerter Nährbouillon..... 156

Buchbesprechung 158

Contents

Watsos, E., A. Vacalopoulos, H. Anastassiadou, N. Bacandritsos, A. Stavroulaki:
 Microbiological evaluation of cooked ham at point of sale in Greece..... 132

Ranau, R., J. Oehlenschläger, H. Steinhart:
 Aluminium Contents in Edible Parts of Canned Fish Products During Prolonged Storage at Room Temperature 142

Martínez, I. Cambero, Y. Ikken, A. I. Haza, P. Morales:
 Protective Effect of Broccoli, Onion, Carrot and Licorice Extracts against Cytotoxicity of N-Nitrosamines Evaluated by 5 Bromo-2'-deoxy-uridine (BrdU) Assay and Determination of Total Cellular DNA Content..... 150

Koidis, P., E. Iossifidou, A. Abraham, I. Ambrosiadis:
 The effectiveness of different spices, as inhibitors for *Escherichia coli* 0157:H7, in nutrient broth stored at 4 °C or 12 °C..... 156

Book review..... 158

Schriftleitung und Verlag

des Archivs

für Lebensmittelhygiene

wünschen

ihren Lesern und Autoren

ein gesegnetes

Weihnachtsfest

und ein neues Jahr

in Frieden und Gesundheit!