

Inhalt — Table des matières — Contents

Vorwort der Herausgeber	V
Eröffnungsansprache von Prof. Dr. R. Ammon-Homburg/Saar	VIII
1. Die Vitamine, ihre Klassifizierung, Synthese und Wirkungsweise Von O. Isler-Basel (mit 40 Abb. und 2 Tab.)	1
2. Vitaminzusatz zu Lebensmitteln Von O. Raunhardt-Basel (mit 5 Abb. und 7 Tab.)	25
3. Vitamin enrichment in affluent communities By A. E. Bender-London (with 3 tables)	39
4. Food enrichment in the developing countries By A. E. Bender-London (with 1 table)	47
5. Problems in the feeding of the weaned child By M. R. Chandrasekhara-Mysore	53
6. Action tératogène des carences vitaminiques Par A. Giroud-Paris (avec 6 figures)	54
7. Anwendung der Vitamine C und E als Antioxidantien in der Lebensmitteltechnologie Von H. Kläui-Basel (mit 5 Abb. und 14 Tab.)	62
8. Extraction des antioxydants naturels des olives: Étude expérimentale Par C. Cantarelli et G. Montedoro-Milano/Perugia (avec 4 figures et 6 tableaux)	84
9. L'addition de vitamines aux aliments Par L. Genevois-Paris	94
10. The amino acid requirements of man: absolute or relative? By Hans Fisher-New Brunswick (with 5 tables)	96
11. Flavor-improving effects of glutamic acid and inosine monophosphate By Masao Fujimaki-Tokyo (with 4 figures and 7 tables)	102
12. Participation des amino acides à la réduction des dénutritions azotées Par M. Maurice Vigneron-Paris (avec 8 tableaux)	116
13. Beitrag von Aminosäuren und Peptiden zum Geschmack von Lebensmitteln Von K.-H. Ney-Hamburg (mit 5 Abb. und 5 Tab.)	131
14. Über die Süßkraft von Fructose und Glucose unter verschiedenen Bedingungen Von A. Fricker und J. Gutschmidt-Karlsruhe (mit 8 Abb. und 2 Tab.)	143
15. Sweet-tasting and sweetness-inducing proteins from fruits of African plants By H. van der Wel, J. N. Brouwer and H. de Jongh-Vlaardingen (with 4 figures and 1 table)	154

16. The effect of miraculin on the taste buds	
By <i>Yngve Zotterman</i> -Stockholm (with 5 figures)	161
17. Flavanonglycoside in Citrusfrüchten	
Von <i>H.-J. Bielig</i> -Berlin (mit 3 Abb. und 1 Tab.)	167
18. Action toxique, cytogénétique et tératogène de cyclamate et de ses dérivés métaboliques	
Par <i>J. Lederer, A. M. Pottier-Arnould, J. P. Collin</i> et <i>E. Gondry-Louvain</i> (avec 10 figures et 4 tableaux)	173
19. Zyklamate, physiologische und toxikologische Aspekte einer Verwendung	
Von <i>H. Hellauer, E. Göttinger</i> und <i>K. Hagmüller</i> -Bad Hall (mit 5 Abb. und 5 Tab.)	195
20. Gegenwärtiger und zukünftiger Verbrauch an künstlichen Süßstoffen in Ungarn	
Von <i>Károly Lindner</i> -Budapest (mit 3 Tab.)	210
21. Saccharin: Chemie, Physiologie, Applikation bei Diabetikern	
Von <i>Z. Slabochová</i> und <i>H. Platilová</i> -Prag (mit 7 Abb.)	215
22. A dextrin-dextrose-saccharin mixture as an alternative sweetener to sucrose	
By <i>K. R. Bruckdorfer</i> and <i>J. Yudkin</i> -London	222
23. Législation internationale comparée sur l'emploi de quelques additifs naturels et synthétiques	
Par <i>S. Rochize</i> -Paris	226
24. The use of enzymic hydrolysis of proteins for quantitative determination of methionine in processed food	
By <i>Danuta Pieniazek</i> and <i>Maria Rakowska</i> -Warschau	233
25. Nouvelles méthodes d'appréciation du pouvoir sucrant relatif des sucres et des édulcorants artificiels	
Par <i>J. Herrmann</i> -Berlin (avec 10 figures)	234
26. Bilanzierte Diät mit semisynthetischen, mittelkettigen Triglyceriden	
Von <i>Konrad Lang</i> -Bad Krozingen (mit 2 Abb. und 7 Tab.)	250
27. Astronautendiät, ein Weg zur synthetischen Nahrung	
Von <i>W. Fekl</i> -Erlangen (mit 1 Abb. und 3 Tab.)	256
28. Complete intravenous nutrition	
By <i>Arvid Wretling</i> -Stockholm (with 5 figures and 9 tables)	267
29. Rapport général	
Par <i>Didier Bertrand</i> -Paris	285
Subject index	292