

1. **Karl, H. in: Levsen, A.; Karl, H. (2014). *Anisakis simplex* (s.l.) in Grey gurnard (*Eutrigla gurnardus*) from the North Sea: Food safety considerations in relation to fishing ground and distribution in the flesh.**

Food Control 36, 15-19

Untersucht wurden der Befall und die Verteilung von *Anisakis*larven im Fleisch vom Grauen Knurrhahn aus der Nordsee.

2. **Manthey-Karl, M.; Ostermeyer, U.; Altinelataman, C.; Çelik, U.; Oehlenschläger, J. (2014). Chemical Composition, Cholesterol, Trace Metals and Amino Acid Composition of Different Canned Fish Products Produced and Sold in Turkey.**

Journal of Fisheries Sciences.com. 8, 17-26.

DOI:10.3153/jfscom.2014003

<http://www.fisheriessciences.com/tur/Journal/vol8/issue1/jfscom2014003.pdf>

Handelsübliche türkische Fischkonserven der Fischarten Sardelle, Sardine, Makrele, Bonito und Forelle) wurden auf die chemische Zusammensetzung, freie Aminosäuren und anorganische Spurenelemente analysiert.

3. **Molkentin, J.; Lehmann, I.; Ostermeyer, U.; Rehbein, H.; Walte, H.-G. (2014) Biofisch: ja oder nein?**

ForschungsReport Spezial Ökologischer Landbau 2014, 16-17

Die Bestimmung der Produktionsweise war bei Lachs, Bachforelle, Pangasius, Dorade und Garnelen mittels der Analyse stabiler Isotopen und einzelner Fettsäuren weitgehend möglich.

4. **Boiteanu, C.N.; Manthey-Karl, M.; Karl, H.; Meyer, C; Savu, C. (2014). Proximate composition, microbiological quality and sensory attributes of Mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*) and Emperor Sea Bream (*Lethrinus spp.*) fillets sold on retail market.**

Bulletin UASVM Food Sci Technol 71 (2), 89-95

Auf dem deutschen Markt erhältliche exotische Fischfilets wurden auf verschiedene chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Parameter hin untersucht.

5. **Karl, H.; Oehlenschläger, J. (2014) Assessment and management of seafood safety and quality. Current practices and emerging issues.**

FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper 574, 122-136

Es wird zusammenfassend darüber berichtet, welche organischen sowie anorganischen Kontaminanten in das aquatische System und schließlich in den Fisch gelangen und welche Gehalte gefunden wurden.

6. **Manthey-Karl, M.; Schröder, U.; Wagler, M. (2014). Zur Qualität tiefgefrorener Kammuscheln.**

Die Zusammensetzung von frischen und tiefgefrorenen Kammuschelproben der hauptsächlich in Deutschland gehandelten Arten wurde untersucht, um festzustellen, ob die Produkte durch unsachgemäße Behandlung zu stark gewässert wurden. Viele der untersuchten Proben enthielten überhöhte Wassergehalte.

7. **Karl, H.; Lehmann, I.; Manthey-Karl, M.; Meyer, C.; Ostermeyer, U. (2014). Comparison of nutritional value and microbiological status of new imported fish species on the German market.**

Int J Food Sci & Technol 49 (11), 2481-2490

DOI: 10.1111/ijfs.12543

Die Grundzusammensetzung, das Fettsäureprofil, weitere Inhaltsstoffe sowie Verderbnis-Parameter wurden im Fleisch von fünf neu auf dem deutschen Markt zu findenden Fischarten (Barramundi, Tilapia, Offiziersbarsch, Drückerfisch, Langschwanz-Seehecht) analysiert.

8. **Griffiths, A.M.; Sotelo, C.G.; Mendes, R.; Pérez-Martin, R.I.; Schröder, U.; Shorten, M.; Silva, H.A., Verrez-Bagnis, V.; Mariani, S. (2014). Current methods for seafood authenticity in Europe: Is there a need for harmonisation?**

Food Control 45, 95-100

Ziel der Studie war es, sich einen Überblick zu verschaffen, welche Methoden in europäischen Laboren eingesetzt werden, um die Authentizität von Seafood zu prüfen.

9. **Schmidt, G.; Arndt, G-M.; Manthey-Karl, M., Karl, H. (2014). Aufzucht und Produktqualität von Ostseeschnäpeln (*Coregonus maraena*) in verschiedenen Aquakultursystemen.**

Fischerei & Fischmarkt in MV 2, 32-40

Grundlegende Ergebnisse der Aufzucht von Ostseeschnäpeln von der Reproduktion und Erbrütung, über das Vorstrecken der Larven in beleuchteten Netzgehegen und dann unter den Bedingungen einer Teichwirtschaft bzw. einer Kaltwasserkreislaufanlage werden beschrieben. Ferner werden die Produkteigenschaften und der Genusswert untersucht.

10. **Karl, H.; Ostermeyer, U.; Bauer, H.; Miller, A.; Mohn, K.; Müller-Hohe, E.; Neuhaus, H.; Pölzelbauer, C.; Stumme, B.; Walter, M.; Wernusch, J.; Werth, B.-M.; Wittmann, C. (2014). Collaborative study for quantification of *Anisakis* larvae in spiked salmon fillets (*Salmo salar*) by a modified Codex digestion method.**

J Vebr Lebensm 9, 359-365

Doi: 10.1007/s00003-014-0907-7

Die Ergebnisse eines im Jahr 2012 durchgeführten nationalen Ringversuches, in dem Anisakilarven in gespikten Lachsfilets von allen Teilnehmern mit Hilfe dergleichen Verdauungsmethode (modifizierte Codex-Methode) ermittelt werden sollten, werden vorgestellt.

- 11. Tejada, M.; Karl, H.; Heras, C. de las; Vidacek, S.; Solas, M.T.; Garcia, M.L. (2014). Does the intensity of *Anisakis* infection affect the quality of hake muscle?**

J Aquatic Food Prod Technol 23, 221-236

DOI: 10.1080/10498850.2012.710301

Die Verteilung von *Anisakis*larven in frisch gefangenem Seehecht wurde untersucht sowie der Einfluss von drei Infektionsgraden der Eingeweide (niedrig, mittel, hoch) auf die Qualität von gelagertem, tiefgefrorenem Seehechtmuskelfleisch.

- 12. Abdullah, A.; Rehbein, H. (2014). Authentication of raw and processed tuna from Indonesian markets using DNA barcoding, nuclear gene and character-based approach.**

Eur Food Res Technol 239, 695-706

DOI: 10.1007/s00217-014-2266-0

Authentische Tuna-Referenzproben sowie verarbeitete Tuna-Produkte vom Indonesischen Markt wurden mit verschiedenen PCR-basierten Verfahren untersucht, um die geeignetste Methode zur Unterscheidung unterschiedlicher Arten der Gattung *Thunnus* zu finden.

- 13. Ostermeyer, U; Molkentin, J.; Lehmann, I.; Rehbein, H.; Walte, H.-G. (2014). Suitability of instrumental analysis for the discrimination between wild-caught and conventionally and organically farmed shrimps.**

Eur Food Res Technol 239, 1015-1029

DOI: 10.1007/s00217-014-2298-5

Um dem potentiellen Risiko der Falschdeklaration konventioneller Produkte als Bio-Ware zu begegnen, wurde die Eignung etablierter Methoden (Stabilisotope, Fettsäuren, Carotinoide) für die Authentifizierung von Garnelen aus ökologischer Aquakultur untersucht.