

1. **Klapper, R.; Kuhn, T.; Münster, J.; Levsen, A.; Karl, H.; Klimpel, S. (2015). Anisakid nematodes in beaked redfish (*Sebastes mentella*) from three fishing grounds in the North Atlantic, with special notes on distribution in the fish musculature.**

Veterinary Parasitology 207, 72-80

Der Befall und die Verteilung von *Anisakis simplex* und *Hysterothylacium aduncum* in der Muskulatur von 300 Tiefsee-Rotbarschen aus 3 nordatlantischen Fischgründen wurden untersucht.

2. **Molkentin, J.; Lehmann, I.; Ostermeyer, U.; Rehbein, H. (2015). Traceability of organic fish - Authenticating the production origin of salmonids by chemical and isotopic analyses.**

Food Control 53, 55-66

Zur Differenzierung von ökologisch und konventionell gefarmten, sowie wild lebenden Lachsen und Bachforellen wurde die Zusammensetzung der Stabilisotope, Fettsäuren und Carotinoide analysiert.

3. **Karl, H.; Merkle, S.; Kuhlmann, J.; Fritsche, J. (2015). Development of analytical methods for the determination of free and ester bound 2-, 3-MCPD, and esterified glycidol in fishery products.**

Eur J Lipid Sci Technol 117, online

DOI: 10.1002/ejlt.201400573

Bereits für die Untersuchung von Speiseölen existierende offizielle Verfahren wurden modifiziert und validiert, um freies und gebundenes 2- und 3-MCPD sowie gebundenes Glycidol in Fischereierzeugnissen bestimmen zu können.

4. **Schmidt, G; Arndt, G.-M.; Manthey-Karl, M. (2015). Der Ostseeschnäpel (*Coregonus maraena*) in der Aquakultur: Aufzucht und Produktqualität - Erfahrungsbericht aus der Praxis.**

AufAuf 1, 16-22

In dem vorgestellten Projekt wurden die Grundlagen für eine von Wildtieren unabhängige Produktion von Schnäpeln unter verschiedenen Aufzuchtbedingungen erarbeitet.

5. **Kappel, K.; Schröder, U. (2016). Substitution of high-priced fish with low-priced species: Adulteration of common sole in German restaurants.**

Food Control 59, 478-486

Seezungengerichte aus deutschen Restaurants wurden untersucht, um festzustellen, wie häufig dieser teure Seefisch durch andere preiswertere Fischarten substituiert wird.

6. **Schröder, U.; Kappel, K. (2015). Welcher Fisch kommt auf den Teller?**

FoRep 1, 20-23

Das EU-Projekt „Labelfish“, das sich mit der Entwicklung und Standardisierung von Methoden zur Fischartenidentifizierung befasste, wird vorgestellt.

7. Lehmann, I. (2015). Hochwertiger Fisch für den Verbraucher.

FoRep 1, 28-31

Die Qualität von Fisch wird unter verschiedenen Gesichtspunkten betrachtet.

8. Manthey-Karl, M. (2015). Die ökologische Aquakultur setzt auf Qualität.

Fo Rep Spezial Ökologischer Landbau 4, 18-19

Verglichen wurden die Wasser- und Proteingehalte von tiefgefrorenen Pangasiusfilets und Garnelen aus konventioneller und ökologischer Erzeugung.

9. Behrmann, K.; Rehbein, H.; Appen, A. von; Fischer, M. (2015). Applying Population Genetics for Authentication of Marine Fish: The Case of Saithe (*Pollachius virens*).

J Agric Food Chem 63, 802-809

DOI: 10.1021/jf506201m

Zur Untersuchung der genauen Herkunft von Seelachs kamen verschiedene Verfahren (RAPD-PCR, Mikrosatelliten-PCR) zum Einsatz.

10. Abdullah, A.; Rehbein, H. (2016). The Differentiation of Tuna (Family: Scombridae) Products through the PCR-Based Analysis of the Cytochrome b Gene and Parvalbumin Introns.

J Sci Food Agric 96, 456-464

DOI: 10.1002/jsfa.7111

Mit Hilfe des vorgestellten PCR-Verfahrens gelang die Identifizierung verschiedener Thunfische und verwandter Arten.

11. Manthey-Karl, M.; Frenzl, B.; Karl, H.; Reiter, R. (2015). Influence of Feed Composition and Feeding Strategy on Organic Brown Trout (*Salmo trutta fario* L.) Production and Final Product Quality.

J Fish Aquaculture 6, 183-190

Untersucht wurde der Einfluss der Futterzusammensetzung und der Fütterungsart auf die Produktqualität von ökologisch erzeugten Bachforellen.

12. Manthey-Karl, M.; Lehmann, I.; Ostermeyer, U.; Rehbein, H.; Schröder, U. (2015). Meat composition and quality assessment of King Scallops (*Pecten maximus*) and frozen Atlantic Sea Scallops (*Placopecten magellanicus*) on a retail level.

Foods 4, 524-546

DOI: 10.3390/foods4040524

Das Fleisch von Jakobs- und Kammuscheln aus dem Handel wurde auf unterschiedliche Inhaltsstoffe hin untersucht, um mögliche Veränderungen während der Verarbeitung identifizieren zu können.

13. Kappel, K.; Schröder, U. (2015). Species identification of fishery products in Germany.

J Verbr Lebensm (2015) online

DOI: 10.1007/s00003-015-0988-y

Die offiziellen deutschen Methoden zur Artenidentifizierung von Fischen und Seafood werden vorgestellt.

14. Mariani, S; Griffiths, A.M.; Velasco, A.; Kappel, K.; Jérôme, M.; Perez-Martin, R.I.; Schröder, U.; Verrez-Bagnis, V.; Silva, H.; Vandamme, S.G.; Boufana, B.; Mendes, R.; Shorten, M.; Smith, C.; Hankard, E.; Hook, S.A.; Weymer, A.S.; Gunning, D.; Sotelo, C.G. et al.. (2015). Low mislabeling rates indicate marked improvements in European seafood market operations.

Front Ecol Environ 13,536–540

DOI: 10.1890/150119

Die Ergebnisse aus der Authentizitätsstudie „Labelfish“, die in 6 europäischen Ländern an 9 verschiedenen Seafoodprodukten/Arten durchgeführt wurde, werden vorgestellt.