

DIFONZO, G., VOLLMER, K., CAPONIO, F., PASQUALONE, A., CARLE, R., STEINGASS, C.B. (2019): Characterisation and classification of pineapple (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.) juice from pulp and peel, in: <i>Food Control</i> , Vol. 96, Seite/n 260-270.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
GRAS, C.C., BAUSE, K., LEPTIHN, S., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2018): Effect of chlorogenic acid on spectral properties and stability of acylated and non-acylated cyanidin-3-O-glycosides, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 240, Seite/n 940-950.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HEMPEL, J., MÜLLER-MAATSCH, J., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2018): Non-destructive approach for the characterization of the in situ carotenoid deposition in gac fruit aril, in: <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , Vol. 65, Seite/n 16-22.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHEX, R., LIEB, V.M., JIMÉNEZ, V.M., ESQUIVEL, P., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R., STEINGASS, C.B. (2018): HPLC-DAD-APCI/ESI-MSn analysis of carotenoids and α -tocopherol in Costa Rican <i>Acrocomia aculeata</i> fruits of varying maturity stages, in: <i>Food Research International</i> , Vol. 105, Seite/n 645-653.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
LIEB, V., ESQUIVEL, P., CUBERO CASTILLO, E., CARLE, R., STEINGASS, C.B. (2018): GC-MS profiling, descriptive sensory analysis, and consumer acceptance of Costa Rican papaya (<i>Carica papaya</i> L.) fruit purees, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 248, Seite/n 238-246.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CARLE, R. (2018): Sekundäre Pflanzenstoffe, in: <i>Ernährungsmedizin</i> , 5. Aufl., Seite/n 251-258.	Buchbeitrag
ERŞAN, S., ÜSTÜNDAĞ, Ö.G., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2018): Subcritical water extraction of phenolic and antioxidant constituents from pistachio (<i>Pistacia vera</i> L.) hulls, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 253, Seite/n 46-54.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WEN, X., HEMPEL, J., SCHWEIGGERT, R.M., WANG, Y., NI, Y., CARLE, R. (2018): Screening of critical factors influencing the efficient hydrolysis of zeaxanthin dipalmitate in an adapted in vitro-digestion model, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 257, Seite/n 36-43.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HÄGELE, F.A., BÜSING, F., NAS, A., ASCHOFF, J., GNÄDINGER, L., SCHWEIGGERT, R., CARLE, R., BOSY-WESTPHAL, A. (2018): High orange juice consumption with or in-between three meals a day differently affects energy balance in healthy subjects, in: <i>Nutrition and Diabetes</i> , Vol. 8, Seite/n 1-9.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BÜSING, F., HÄGELE, F., NAS, A., DÖBERT, L.-V., FRICKER, A., DÖRNER, E., PODLESNY, D., ASCHOFF, J., PÖHNL, T., SCHWEIGGERT, R., FRICKE, W.F., CARLE, R., BOSY-WESTPHAL, A. (2018): High intake of orange juice and cola differently affects metabolic risk in healthy subjects, in: <i>Clinical Nutrition</i> .	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
IRÍAS-MATA, A., JIMÉNEZ, V.M., STEINGASS, C.B., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R., ESQUIVEL, P. (2018): Carotenoids and xanthophyll esters of yellow and red nance (<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth) fruits from Costa Rica, in: <i>Food Research International</i> , Vol. 111, Seite/n 708-714.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MÜLLER-MAATSCH, J., JASNY, J., HENN, K., GRAS, C., CARLE, R. (2018): The carmine dilemma: does the natural colorant preference outweigh nausea?, in: <i>British Food Journal</i> , Vol. 120, Seite/n 1915-1928.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
LIEB, V.M., SCHUSTER, L.K., SCHMARR, H.-G., CARLE, R., STEINGASS, C.B. (2018): Lipophilic compounds and thermal behaviour of African mango (<i>Irvingia gabonensis</i> (Aubry-Lecomte ex. O'Rorke) Baill.) kernel fat, in: <i>International Journal of Food Science and Technology</i> .	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
LIEB, V.M., SCHUSTER, L.K., KRONMÜLLER, A., SCHMARR, H.-G., CARLE, R., STEINGASS, C.B. (2018): Fatty acids, triacylglycerols, and thermal behaviour of various mango (<i>Mangifera indica</i> L.) kernel fats, in: <i>Food Research International</i> .	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CARLE, R. (2018): Funktionen des Zuckers in Lebensmitteln, in: <i>Aktuelle Ernährungsmedizin</i> , Vol. 43 (Suppl. 1), Seite/n S12-S16.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MÜLLER-MAATSCH, J., GURTNER, K., CARLE, R., STEINGASS, C.B. (2018): Investigation into the removal of glucosinolates and volatiles from anthocyanin-rich extracts of red cabbage, in: <i>Food Chemistry</i> .	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NÜBLING, S., HÄGELE, F., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R., SCHMIDT, H., WEISS, A. (2018): Effect of different wash water additives and deep-frozen storage on the quality of curly parsley (<i>Petroselinum crispum</i> var. <i>crispum</i>), in: <i>Food and Bioprocess Technologies</i> .	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CARLE, R. (2018): Reformulierung – Was ist lebensmitteltechnologisch möglich?, in: <i>Deutsche Lebensmittel-Rundschau</i> , Vol. 114, Seite/n 445-454.	Zeitschriftenbeitrag

PÖHNL, T., SCHWEIGGERT, R., CARLE, R. (2018): Impact of cultivation method and cultivar selection on soluble carbohydrates and pungent principles in onions (<i>Allium cepa</i> L.), in: <i>Journal of Agricultural Food Chemistry</i> , Vol. 66, Seite/n 12827-12835.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R. (2017): Carotenoid deposition in plant and animal foods and its impact on bioavailability, in: <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , Vol. 57, Seite/n 1807-1830.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HEMPEL, J., SCHÄDLE, C.N., SPRENGER, J., HELLER, A., CARLE, R., SCHWEIG-GERT, R.M. (2017): Ultrastructural deposition forms and bioaccessibility of carotenoids and carotenoid esters from goji berries (<i>Lycium barbarum</i> L.), in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 218, Seite/n 525-533.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NÜBLING, S., HÄGELE, F., WOHLT, D., GRAF, B., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R., SCHMIDT, H., WEISS, A. (2017): Effects of Quillaja saponaria extract and N α -lauroyl-L-arginine ethyl ester on reducing selected foodborne pathogens in vitro and maintaining quality of fresh-cut endive (<i>Cichorium endivia</i>), in: <i>Food Control</i> , Vol. 73, Seite/n 393-400.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
REICHEL, M., WELLHÖFER, J., TRIANI, R., SRUAMSIRI, P., CARLE, R., NEIDHART, S. (2017): Postharvest control of litchi (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.) pericarp browning by cold storage at high relative humidity after enzyme-inhibiting treatments, in: <i>Postharvest Biology and Technology</i> , Seite/n 77-90.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MÜLLER-MAATSCH, J., SPRENGER, J., HEMPEL, J., KREISER, F., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R. (2017): Carotenoids from gac fruit aril (<i>Momordica cochinchinensis</i> [LOUR.] SPRENG.) are more bioaccessible than those from carrot root and tomato fruit, in: <i>Food Research International</i> , Vol. 99, Seite/n 928-935.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CHACÓN-ORDÓÑEZ, T., SCHWEIGGERT, R.M., BOSY-WESTPHAL, A., JIMÉNEZ, V.M., CARLE, R., ESQUIVEL, P. (2017): Carotenoids and carotenoid esters of orange- and yellow-fleshed mamey sapote (<i>Pouteria sapota</i> (Jacq.) H.E. Moore & Stearn) fruit and their post-prandial absorption in humans, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 221, Seite/n 673-682.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
GRAS, C.C., NEMETZ, N., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2017): Anthocyanins from purple sweet potato (<i>Ipomoea batatas</i> L.) and their color modulation by the addition of phenolic acids and food-grade phenolic plant extracts, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 235, Seite/n 265-274.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
LIEB, V., KERFERS, M., KRONMÜLLER, A., ESQUIVEL, P., ALVARADO, A., JIMENÉZ, V., SCHMARR, H.-G., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R., STEINGASS, C. (2017): Characterization of mesocarp and kernel lipids from <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Elaeis oleifera</i> [Kunth] Cortés, and their interspecific hybrids, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 65, Seite/n 3617-3626.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEINGASS, C.B., GLOCK, M.P., LIEB, V.M., CARLE, R. (2017): Light-induced alterations of pineapple (<i>Ananas comosus</i> [L.] Merr.) juice volatiles during accelerated ageing and mass spectrometric studies into their precursors, in: <i>Food Research International</i> , Seite/n 366-374.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WEN, X., HEMPEL, J., SCHWEIGGERT, R.M., NI, Y., CARLE, R. (2017): Carotenoids and carotenoid esters of red and yellow physalis (<i>Physalis alkekengi</i> L. and <i>P. pubescens</i> L.) fruits and calyces, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 65, Seite/n 6140-6151.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NAGEL, A., WINKLER, C., CARLE, R., ENDRESS, H.-U., RENTSCHLER, C., NEIDHART, S. (2017): Processes involving selective precipitation for the recovery of purified pectins from mango peel, in: <i>Carbohydrate Polymers</i> , Vol. 174, Seite/n 1144-1155.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
PÖHNL, T., BÖTTCHER, C., SCHULZ, H., STÜRTZ, M., WIDDER, S., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2017): Comparison of high performance anion exchange chromatography with pulsed amperometric detection (HPAEC-PAD) and ultra-high performance liquid chromatography with evaporative light scattering (UHPLC-ELSD) for the analyses of fructooligosaccharides in onion, in: <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , Vol. 63, Seite/n 148-156.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NAGEL, A., NEIDHART, S., KUEBLER (NÉE WULFKUEHLER), S., ELSTNER, P., ANDERS, T., KORHUMMEL, S., SULZER, T., KIENZLE, S., WINKLER, C., QADRI, S., RENTSCHLER, C., PHOLPIPATTANAPONG, N., WUTHISOMBOON, J., ENDRESS, H.-U., SRUAMSIRI, P., CARLE, R. (2017): Applicability of fruit blanching and intermittent microwave-convective belt drying to industrial peel waste of different mango cultivars for the recovery of functional coproducts, in: <i>Industrial Crops and Products</i> , Vol. 109C, Seite/n 923-935.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ERŞAN, S., ÜSTÜNDAĞ, G., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2017): Determination of pistachio (<i>Pistacia vera</i> L.) hull (exo- and mesocarp) phenolics by HPLC-DAD-ESI/MSn and UHPLC-DAD-ELSD after ultrasound-assisted extraction, Vol. 62, Seite/n 103-114.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

BRAUCH, J.E., REUTER, L., CONRAD, J., VOGEL, H., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R. (2017): Characterization of anthocyanins in novel Chilean maqui berry clones by HPLC–DAD–ESI/MSn and NMR-spectroscopy, in: <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , Vol. 58, Seite/n 16-22.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HEMPEL, J., FISCHER, A., FISCHER, M., HÖGEL, J., BOSY-WESTPHAL, A., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2017): Effect of aggregation form on bioavailability of zeaxanthin in humans: a randomized cross-over study, in: <i>British Journal of Nutrition</i> , Vol. 118, Seite/n 698-706.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
LIEB, V.M., KRONMÜLLER, A., SCHEX, R., CARLE, R., SCHMARR, H.-G., STEIN-GASS, C.B. (2017): Charakterisierung von Kernfetten aus Mango (<i>Mangifera indica</i> L.), in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 71, Seite/n 165.	Kongressbeitrag
SCHWEIGGERT, R.M., MAIER, C., CONRAD, J., CARLE, R. (2017): Neuartige phenolische Verbindungen aus der inneren Rinde von <i>Quillaja saponaria</i> Molina und daraus hergestellten kommerziellen Extrakten (E 999), in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 71, Seite/n 168.	Kongressbeitrag
ASCHOFF, J.K. (2017): Optimization of nutritional strategies by fruit products, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> , Vol. 45, Seite/n 172.	Dissertation
ASCHOFF, J.E. (2017): Studies into plant pigments from maqui (<i>Aristotelia chilensis</i> (Mol.) Stuntz) and jagua (<i>Genipa americana</i> L.) fruits as natural dyes, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> , Vol. 46, Seite/n 176.	Dissertation
HÄGELE, F. (2017): Quality improvement of minimally processed leafy salads using innovative technological processes, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> , Vol. 47, Seite/n 180.	Dissertation
PICKARDT, C. (2017): Processing of Low Polyphenol Protein Isolates from Defatted Sunflower Seeds and Residues from Sunflower Oil Production as Promising Food Ingredients, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> , Vol. 48, Seite/n 174.	Dissertation
ZIEGLER, J.U. (2017): Profiles, development, and heritability of biofunctional constituents in flours, sprouts, and breads of ancient and modern wheat species, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> , Vol. 49, Seite/n 224.	Dissertation
BRAUCH, J., BUCHWEITZ, M., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R. (2016): Detailed analyses of fresh and dried maqui (<i>Aristotelia chilensis</i> (Mol.) Stuntz) berries and juice, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 190, Seite/n 308-316.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
LONGIN, C.F.H., ZIEGLER, J., SCHWEIGGERT, R., KÖHLER, P., CARLE, R., WÜRSCHUM, T. (2016): Comparative study of hulled (einkorn, emmer and spelt) and naked wheats (durum and bread wheat): Agronomic performance and quality traits, in: <i>Crop Science</i> , Vol. 56, Seite/n 302-311.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEINGASS, C., DELL, C., LIEB, V., MAYER-ULLMANN, B., CZERNY, M., CARLE, R. (2016): Assignment of distinctive volatiles, descriptive sensory analysis and consumer preference of differently ripened and post-harvest handled pineapple (<i>Ananas comosus</i> [L.] Merr.) fruits, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 242, Seite/n 33-43.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R. (2016): Carrot juice, in: <i>Handbook of Functional Beverages and Human Health</i> , Seite/n 565-581.	Buchbeitrag
HEMPEL, J., SCHÄDLE, C.N., LEPHIN, S., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2016): Structure related aggregation behavior of carotenoids and carotenoid esters, in: <i>Journal of Photochemistry and Photobiology A: Chemistry</i> , Vol. 317, Seite/n 161-174.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HÄGELE, F., BAUR, S., MENEGAT, A., GERHARDS, R., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2016): Chlorophyll fluorescence imaging for monitoring the effects of minimal processing and warm water treatments on physiological properties and quality attributes of fresh-cut salads, in: <i>Food and Bioprocess Technology</i> .	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2016): <i>Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages. Industrial Applications for Improving Food Colour</i> , Seite/n 546.	Buch / Monografie
SCHWEIGGERT, R.M., VARGAS, E., CONRAD, J., HEMPEL, J., GRAS, C.C., ZIEGLER, J.U., MAYER, A., JIMÉNEZ, V.J., ESQUIVEL, P., CARLE, R. (2016): Carotenoids, carotenoid esters, and anthocyanins of yellow-, orange-, and red-peeled cashew apples (<i>Anacardium occidentale</i> L.), in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 200, Seite/n 274-282.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ZIEGLER, J.U., SCHWEIGGERT, R.M., WÜRSCHUM, T., FRIEDRICH, C., LONGIN, H., CARLE, R. (2016): Lipophilic antioxidants in wheat (<i>Triticum</i> spp.): A target for breeding new varieties for future functional cereal products, in: <i>Journal of Functional Foods</i> , Vol. 20, Seite/n 594-605.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

CHACÓN-ORDÓÑEZ, T., ESQUIVEL, P., JIMÉNEZ, V.M., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2016): Deposition form and bioaccessibility of keto-carotenoids from mamey sapote (<i>Pouteria sapota</i>), red bell pepper (<i>Capsicum annuum</i>), and sockeye salmon (<i>Oncorhynchus nerka</i>) filet, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 64, Seite/n 1989-1998.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ZIEGLER, J.U., FLOCKERZIE, M., LONGIN, C.F.H., WÜRSCHUM, T., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2016): Development of lipophilic antioxidants and chloroplasts during sprouting of diverse <i>Triticum spp.</i> , in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 64, Seite/n 913-922.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEPHANY, M., KAPUSI, K., BADER-MITTERMAIER, S., SCHWEIGGERT-WEISZ, U., CARLE, R. (2016): Odour-active volatiles in lupin kernel fibre preparations (<i>Lupinus angustifolius L.</i>) – effects of thermal lipoxygenase inactivation, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 242, Seite/n 995-1004.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HÄGELE, F., NÜBLING, S., SCHWEIGGERT, R.M., NOLTE, L., WEISS, A., SCHMIDT, H., CARLE, R. (2016): Comparison of ultra-high pressure water jet and conventional rotating blade cutting for the production of fresh-cut iceberg (<i>Lactuca sativa L.</i>) and endive (<i>Cichorium endivia L.</i>), in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 242, Seite/n 2071-2081.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEPHANY, M., ECKERT, P., BADER-MITTERMAIER, S., SCHWEIGGERT-WEISZ, U., CARLE, R. (2016): Lipoxygenase inactivation kinetics and quality-related enzyme activities of narrow-leafed lupin seeds and flakes, in: <i>LWT - Food Science and Technology</i> , Vol. 68, Seite/n 36-43.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BRAUCH, J. (2016): Underutilized fruits and vegetables as potential novel pigment sources, in: <i>Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages. Industrial Applications for Improving Food Colour</i> , Seite/n 305-335.	Beitrag in Handbuch
MÜLLER-MAATSCH, J., GRAS, C. (2016): The "carmine problem" and potential alternatives, in: <i>Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages. Industrial Applications for Improving Food Colour</i> , Seite/n 385-428.	Beitrag in Handbuch
METWALI, E., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M., KADASA, N.M., ALMAGHRABI, O.A. (2016): Genetic diversity analysis based on molecular marker and quantitative traits of the response of different tomato (<i>Lycopersicon esculentum Mill.</i>) cultivars to drought stress, in: <i>Archives of Biological Sciences</i> , Vol. 68, Seite/n 427-438.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ASCHOFF, J.K., KNOBLAUCH, K., HÜTTNER, C., VASQUEZ-CAICEDO, A.L., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2016): Non-thermal pasteurization of orange (<i>Citrus sinensis L.</i>) Osbeck) juices using continuous pressure change technology (PCT): a proof-of-concept, in: <i>Food and Bioprocess Technology</i> , Vol. 9, Seite/n 1681-1691.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
GRAS, C., BOGNER, H., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R. (2016): Effect of genuine non-anthocyaninic phenolics and chlorogenic acid on color and stability of black carrot (<i>Daucus carota ssp. sativus var. atropurpureus Alef.</i>) anthocyanins, in: <i>Food Research International</i> , Vol. 85, Seite/n 291-300.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
JOCKEL-SCHNEIDER, Y., GOSSNER, S., PETERSEN, N., STÖLZEL, P., HÄGELE, F., SCHWEIGERT, R., HAUBITZ, I., EIGENTHALER, M., CARLE, R., SCHLAGENHAUF, U. (2016): Stimulation of the nitrate-nitrite-NO-metabolism by repeated lettuce juice consumption decreases gingival inflammation in periodontal recall patients: a randomized, double blinded, placebo controlled clinical trial, in: <i>Journal of Clinical Periodontology</i> , Vol. 43, Seite/n 603-608.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NAGEL, A., CONRAD, J., LEITENBERGER, M., CARLE, R., NEIDHART, S. (2016): Structural studies of the arabinogalactans in <i>Mangifera indica L.</i> fruit exudate, in: <i>Food Hydrocolloids</i> , Vol. 61, Seite/n 555-561.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MÜLLER-MAATSCH, J., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R. (2016): Aldulteration of anthocyanin- and betalain-based coloring foodstuffs with the textile dye 'Reactive Red 195' and its detection by spectrophotometric, chromatic and HPLC-PDA-MS/MS analyses, in: <i>Food Control</i> , Vol. 70, Seite/n 333-338.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ZIEGLER, J., STEINER, D., LONGIN, C., WÜRSCHUM, T., SCHWEIGGERT, R., CARLE, R. (2016): Wheat and the irritable bowel syndrome – FODMAP levels of modern and ancient species and their retention during bread making, in: <i>Journal of Functional Foods</i> , Vol. 25, Seite/n 257-266.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

ZIEGLER, J.U., LEITENBERGER, M., LONGIN, C.F.H., WÜRSCHUM, T., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2016): Near-infrared reflectance spectroscopy for the rapid discrimination of kernels and flours of different wheat species, in: Journal of Food Composition and Analysis, Vol. 51, Seite/n 30-36.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
TODARO, A., CAVALLARO, R., LA MALFA, S., CONTINELLA, A., GENTILE, A., FISCHER, U.A., CARLE, R., SPAGNA, G. (2016): Anthocyanin profile and antioxidant activity of freshly squeezed pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) juices of Sicilian and Spanish provenances, in: Italian Journal of Food Science, Vol. 28, Seite/n 464-479.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MÜLLER-MAATSCH, J., BECHTOLD, L., SCHWEIGGERT, R., CARLE, R. (2016): Co-pigmentation of pelargonidin derivatives in strawberry and red radish model solutions by the addition of phenolic fractions from mango peels, in: Food Chemistry, Vol. 213, Seite/n 625-634.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HÄGELE, F., NÜBLING, S., SCHWEIGGERT, R.M., BAUR, S., WEISS, A., SCHMIDT, H., MENEGAT, A., GERHARDS, R., CARLE, R. (2016): Quality improvement of fresh-cut endive (<i>Cichorium endivia</i> L.) and recycling of washing water by low-dose UV-C irradiation, in: Food and Bioprocess Technology, Vol. 9, Seite/n 1979-1990.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ASCHOFF, J., RIEDL, K.M., COOPERSTONE, J., HÖGEL, J., BOSY-WESTPHAL, A., SCHWARTZ, S., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R. (2016): Urinary excretion of Citrus flavanones and their major catabolites after consumption of fresh oranges and pasteurized orange juice – a randomized cross-over study, in: Molecular Nutrition and Food Research, Vol. 60, Seite/n 2602-2610.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BRAUCH, J., ZAPATA-PORRAS, S., BUCHWEITZ, M., ASCHOFF, J., CARLE, R. (2016): Jagua blue derived from <i>Genipa americana</i> L. fruits: a natural alternative to commonly used blue food colorants?, in: Food Research International, Vol. 89, Seite/n 391-398.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ERSAN, S., GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ, Ö., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R. (2016): Identification of phenolic compounds in red and green pistachio (<i>Pistacia vera</i> L.) hulls (exo- and mesocarp) by HPLC-DAD-ESI-(HR)-MSn, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 64, Seite/n 5334-5344.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WITTENAUER, J., SCHWEIGGERT-WEISZ, U., CARLE, R. (2016): In vitro-study of antioxidant extracts from <i>Garcinia mangostana</i> pericarp and Riesling grape pomace – a contribution to by-products valorization as cosmetic ingredients, in: Journal of Applied Botany and Food Quality, Vol. 89, Seite/n 249-257.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R. (2016): Carotenoid Production by Bacteria, Microalgae, and Fungi, in: Carotenoids: Nutrition, Analysis and Technology, Seite/n 217-240.	Buchbeitrag
STEPHANY, M. (2016): Influence of endogenous enzyme activities on odour-active compound formation in sweet lupin (<i>Lupinus angustifolius</i> L.), in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Vol. 42, Seite/n 104.	Dissertation
SCHWEIGGERT, R.M., ZIEGLER, J.U., METWALI, E.M.R., MOHAMED, F.H., ALMAGHRABI, O.A., KADASA, N.M., CARLE, R. (2016): Carotenoids in mature green and ripe red fruits of tomato (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) grown under different levels of irrigation, in: Archives of Biological Sciences.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
POUR NIKFARDJAM, M., MRUGALA, S., POREP, J., CARLE, R. (2016): Schnelle und objektive Erkennung der Traubenqualität mittels Nahinfrarot-Spektroskopie (NIRS), in: Landinfo - Informationen für die Landwirtschaftsverwaltung, Seite/n 16-20.	Zeitschriftenbeitrag
ESQUIVEL, P., JIMÉNEZ, V.M., CHACÓN-ORDÓÑEZ, T., HEMPEL, J., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R. (2016): Formas de deposición de carotenoides en alimentos vegetales y sus posibles implicaciones en su bioaccesibilidad y biodisponibilidad, in: Carotenoides en agroalimentación y salud, Seite/n 554-570.	Buchbeitrag
STEINGASS, C.B. (2016): Supply chain assessment of fresh pineapple (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.) fruit with special reference to their volatiles, sensory characteristics, and phenolic compounds, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Vol. 43, Seite/n 240.	Dissertation

STEINGASS, C.B., LANGEN, J., CARLE, R., SCHMARR, H.-G. (2015): Authentication of pineapple (<i>Ananas comosus</i> [L.] Merr.) fruit maturity stages by quantitative analysis of γ - and δ -lactones using headspace solid-phase microextraction and chiroselective gas chromatography-selected ion monitoring mass spectrometry, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 168, Seite/n 496-503.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
GEERKENS, C.H., MATEJKA, A.E., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2015): Development and validation of an HPLC method for the determination of alk(en)ylresorcinols using rapid ultrasound-assisted extraction of mango peels and rye grains, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 169, Seite/n 261-269.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NAGEL, A., MIX, K., KUEBLER (NÉE WULFKUEHLER), S., BOGNER, H., KIENZLE, S., ELSTNER, P., CARLE, R., NEIDHART, S. (2015): The arabinogalactan of dried mango exudate and its co-extraction during pectin recovery from mango peel, in: <i>Food Hydrocolloids</i> , Vol. 46, Seite/n 134-143.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WULFKUEHLER, S., DIETZ, J., SCHMIDT, H., WEISS, A., CARLE, R. (2015): Quality of fresh-cut radicchio cv. Rosso di Chioggia (<i>Cichorium intybus</i> L. var. <i>foliosum</i> Hegi) as affected by water jet cutting and different washing procedures, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 240, Seite/n 159-172.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
PICKARDT, C., EISNER, P., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2015): Pilot plant preparation of light-coloured protein isolates from de-oiled sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) press cake by mild-acidic protein extraction and polyphenol adsorption, in: <i>Food Hydrocolloids</i> , Vol. 44, Seite/n 208-219.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEPHANY, M., BADER-MITTERMAIER, S., SCHWEIGGERT-WEISZ, U., CARLE, R. (2015): Lipoxygenase activity in different species of sweet lupin (<i>Lupinus</i> L.) seeds and flakes, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 174, Seite/n 400-406.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEINGASS, C.B., CARLE, R., SCHMARR, H.-G. (2015): Ripening-dependent metabolic changes in the volatiles of pineapple (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.) fruit. I. Characterization of pineapple aroma compounds by comprehensive two-dimensional gas chromatography-mass spectrometry, in: <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> , Vol. 407, Seite/n 2591-2608.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEINGASS, C.B., JUTZI, M., MÜLLER, J., CARLE, R., SCHMARR, H.-G. (2015): Ripening-dependent metabolic changes in the volatiles of pineapple (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.) fruit. II. Multivariate statistical profiling of pineapple aroma compounds based on comprehensive two-dimensional gas chromatography-mass spectrometry, in: <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> , Vol. 407, Seite/n 2609-2624.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ASCHOFF, J., KAUFMANN, S., KALKAN, O., NEIDHART, S., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2015): In vitro-bioaccessibility of carotenoids, flavonoids and vitamin C from differently processed oranges and orange juices (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck), in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 63, Seite/n 578-587, 2582.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ZIEGLER, J.U., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R. (2015): A method for the simultaneous extraction and quantitation of lipophilic antioxidants in <i>Triticum</i> sp. by HPLC-DAD/FLD-MSn, in: <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , Vol. 39, Seite/n 94-102.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
GEERKENS, C.H., MATEJKA, A.E., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2015): Alk(en)ylresorcinole: Entwicklung und Validierung einer HPLC-Methode nach Ultraschall-Extraktion aus Mangoschalen und Roggen, in: <i>Deutsche Lebensmittelrundschau</i> , Vol. 111, Seite/n 54-58.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WITTENAUER, J., MÄCKLE, S., SUSSMANNA, D., SCHWEIGGERT-WEISZ, U., CARLE, R. (2015): Inhibitory effects of polyphenols from grape pomace extract on collagenase and elastase activity, in: <i>Fitoterapia</i> , Vol. 101, Seite/n 179-187.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MAIER, C., CONRAD, J., CARLE, R., WEISS, J., SCHWEIGGERT, R.M. (2015): Phenolic constituents in commercial aqueous Quillaja (<i>Quillaja saponaria</i> Molina) wood extracts, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 63, Seite/n 1756-1762.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
GEERKENS, C.H., MILLER-ROSTEK, P., MATEJKA, A.E., NENE, S., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2015): Influence of cultivar, ripeness, blanching, drying, irradiation, and pectin recovery on alk(en)ylresorcinols in mango peels, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 240, Seite/n 1235-1245.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
POREP, J. U., MRUGALA, S., POUR NIKFARDJAM, M. S., CARLE, R. (2015): On-line determination of ergosterol in naturally contaminated grape meshes under industrial conditions at wineries, in: <i>Food and Bioprocess Technology</i> , Vol. 8, Seite/n 1455-1464.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

ERMIS, E., HERTEL, C., SCHNEIDER, C., CARLE, R., STINTZING, F., SCHMIDT, H. (2015): Characterization of in vitro antifungal activities of small and American cranberry (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L. and <i>V. macrocarpon</i> AITON) and lingonberry (<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.) concentrates in sugar reduced fruit spreads, in: <u>International Journal of Food Microbiology</u> , Vol. 204, Seite/n 111-117.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
COOPERSTONE, J.L., RALSTON, R.A., RIEDL, K.M., HAUFE, T.C., SCHWEIGGERT, R.M., KING, S.A., TIMMERS, C.D., FRANCIS, D.M., LESINSKI, G.B., CLINTON, S.K., SCHWARTZ, S.J. (2015): Enhanced bioavailability of lycopene when consumed as cis-isomers from tangerine compared to red tomato juice, a randomized, cross-over clinical trial, in: <u>Molecular Nutrition & Food Research</u> , Vol. 59, Seite/n 658-669.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
POUR NIKFARDJAM, M., MRUGALA, S., POREP, J., CARLE, R. (2015): Objektive Erkennung von Traubenfäule – Hoffnungsträger Ergosterin, in: <u>Der Deutsche Weinbau</u> , Seite/n 12-15.	Zeitschriftenbeitrag
GEERKENS, C.H., NAGEL, A., JUST, K.M., MILLER-ROSTEK, P., KAMMERER, D.R., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R. (2015): Mango pectin quality as influenced by cultivar, ripeness, peel particle size, blanching, drying, and irradiation, in: <u>Food Hydrocolloids</u> , Vol. 51, Seite/n 241-251.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ZIEGLER, J.U., WAHL, S., WÜRSCHUM, T., LONGIN, C.F.H., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2015): Lutein and lutein esters in whole grain flours made from 75 genotypes of five <i>Triticum</i> species grown at multiple sites, in: <u>Journal of Agricultural and Food Chemistry</u> , Vol. 63, Seite/n 5061-5071.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEINGASS, C., GLOCK, M., SCHWEIGGERT, R., CARLE, R. (2015): Studies into the phenolic patterns of different tissues of pineapple (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.) infructescence by HPLC-DAD-ESI-MSn and GC-MS analysis, in: <u>Analytical and Bioanalytical Chemistry</u> , Vol. 407, Seite/n 6463-6479.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
APPEL, K., MEISER, P., MILLÁN, E., COLLADO, J.A., ROSE, T., GRAS, C.C., CARLE, R., MUÑOZ, E. (2015): Chokeberry (<i>Aronia melanocarpa</i> (MICHX.) ELLIOT) concentrate inhibits NF-kappa-B and synergizes with selenium to inhibit the release of pro-inflammatory mediators in macrophages, in: <u>Fitoterapia</u> , Vol. 105, Seite/n 73-82.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
GEERKENS, C.H., MATEJKA, A.E., SCHWEIGGERT, R.M., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2015): Optimization of polyphenol recovery from mango peel extracts by assessing food-grade adsorbent and ion exchange resins and adsorption parameters using a D-optimal design, in: <u>European Food Research and Technology</u> , Vol. 241, Seite/n 627-636.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ZIEGLER, J.U., STEINGASS, C.B., LONGIN, C.F.H., WÜRSCHUM, T., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2015): Alkylresorcinol composition allows the differentiation of <i>Triticum</i> spp. having different degrees of ploidy, in: <u>Journal of Cereal Science</u> , Vol. 65, Seite/n 244-251.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MONTANO, A., CASADO, F.J., CARLE, R. (2015): Acrylamide in table olives, in: <u>Acrylamide in Food</u> , Seite/n 229-251.	Buchbeitrag
GRAS, C.C., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R. (2015): Determination of anthocyanins from black carrots by UHPLC-PDA after ultrasound-assisted extraction, in: <u>Journal of Food Composition and Analysis</u> , Vol. 44, Seite/n 170-177.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ASCHOFF, J.K., ROLKE, C.L., BREUSING, N., BOSY-WESTPHAL, A., HÖGEL, J., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2015): Bioavailability of β -cryptoxanthin is greater from pasteurized orange juice than from fresh oranges – a randomized cross-over study, in: <u>Molecular Nutrition & Food Research</u> , Vol. 59, Seite/n 1896-1904.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MAIER, C., CONRAD, J., STEINGASS, C., BEIFUSS, U., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R. (2015): Quillajasides A and B: Novel phenylpropanoid sucrose esters from the inner bark of <i>Quillaja saponaria</i> Molina, in: <u>Journal of Agricultural and Food Chemistry</u> , Vol. 63, Seite/n 8905-8911.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
POREP, J.U., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2015): On-line application of near infrared (NIR) spectroscopy in food production, in: <u>Trends in Food Science and Technology</u> .	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BRAUCH, J., KRONER, M., SCHWEIGGERT, R., CARLE, R. (2015): Studies into the stability of 3-O-glycosylated and 3,5-O-diglycosylated anthocyanins in differently purified liquid and dried maqui (<i>Aristotelia chilensis</i> (Mol.) Stuntz) preparations during storage and thermal treatment, in: <u>Journal of Agricultural and Food Chemistry</u> , Vol. 63, Seite/n 8705-8714.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

POREP, J., MATTES, A., POUR NIKFARDJAM, M., KAMMERER, D., CARLE, R. (2015): Implementation of an on-line near infrared/visible (NIR/VIS) spectrometer for rapid quality assessment of grapes upon reception at wineries, in: Australian Journal of Grape and Wine Research, Vol. 21, Seite/n 69-79.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SRAMEK, M., SCHWEIGGERT, R.M., VAN KAMPEN, A., CARLE, R., KOHLUS, R. (2015): Preparation of high-grade powders from tomato paste using a vacuum foam drying method, in: Journal of Food Science, Vol. 80, Seite/n E1755-E1762.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WULFKÜHLER, S., MÜLLER, A., WEISS, A., MIX, K., REBMANN, M., SCHMIDT, H., STAHL, M., CARLE, R. (2015): Sanitation of process water from fresh-cut lettuce production by means of UV-C, in: Proceedings of the VIth International Conference on Managing Quality in Chains, Acta Horticulturae, 1091, ISHS 2015, Seite/n 327-334.	Buchbeitrag
POREP, J.U., MRUGALA, S., POUR NIKFARDJAM, M.S., CARLE, R. (2015): Ein Indikator für Traubenfäulnis in natürlich infizierten Trauben bei der Annahme in Kellereien, in: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Vol. 111, Seite/n 383-385.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
METWALI, E.M.R., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M., ALMAGHRABI, O.A., KADDASA, N.M. (2015): Genetic variability analysis for the selection of drought-tolerant tomato (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) germplasm as investigated by in vitro callus, shoot, and plantlet cultures, in: Journal of Pure and Applied Microbiology, Vol. 9, Seite/n 79-95.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
GEERKENS, C.H. (2015): Effects of raw material characteristics and process technology on the valorization of polyphenols and pectin from mango peels, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Vol. 41, Seite/n 217.	Dissertation
POREP, J.U. (2015): Application of near infrared (NIR) spectroscopy for rapid quality assessment of grape mashes, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Vol. 40, Seite/n 168.	Dissertation
KÜBLER, S. (2015): Assessment of Innovative, Industrially Applicable Processing and Sanitizing Methods for the Production of Fresh-Cut Lettuce and Chicory, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Vol. 39 Seite/n 234.	Dissertation
MONTOYA-ARROYO, A., SCHWEIGGERT, R.M., PINEDA-CASTRO, M.L., SRAMEK, M., KOHLUS, R., CARLE, R., ESQUIVEL, P. (2014): Characterization of cell wall polysaccharides of purple pitaya (<i>Hylocereus</i> sp.) pericarp, in: Food Hydrocolloids, Vol. 35, Seite/n 557-564.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
POREP, J.U., WALTER, R., KORTEKAMP, A., CARLE, R. (2014): Ergosterol as an objective indicator for grape rot and fungal biomass in grapes, in: Food Control, Vol. 37, Seite/n 77-84.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, R.M., KOPEC, R.E., VILLALOBOS-GUTIERREZ, M.G., HÖGEL, J., QUESADA, S., ESQUIVEL, P., SCHWARTZ, S.J., CARLE, R. (2014): Carotenoids are more bioavailable from papaya than from tomato and carrot in humans: a randomized crossover study, in: British Journal of Nutrition, Vol. 111, Seite/n 490-498.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEINGASS, C.B., GRAUWET, T., CARLE, R. (2014): Influence of harvest maturity and fruit logistics on pineapple (<i>Ananas comosus</i> [L.] Merr.) volatiles assessed by headspace solid phase microextraction and gas chromatography-mass spectrometry (HS-SPME-GC/MS), in: Food Chemistry, Vol. 150, Seite/n 382-391.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KIENZLE, S., CARLE, R., SRUAMSIRI, P., TOSTA, C., NEIDHART, S. (2014): Occurrence of alk(en)ylresorcinols in the fruits of two mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cultivars during on-tree maturation and postharvest storage, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Seite/n 28-40.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KEBEDE, B.T., GRAUWET, T., PALMERS, S., VERVOORT, L., CARLE, R., HENDRICKX, M., VAN LOEY, A. (2014): Effect of high pressure high temperature processing on the volatile fraction of differently coloured carrots, in: Food Chemistry, Vol. 153, Seite/n 340-352.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NAGEL, A., SIRISAKULWAT, S., CARLE, R., NEIDHART, S. (2014): An acetate-hydroxide gradient for the quantitation of the neutral sugar and uronic acid profile of pectins by HPAEC-PAD without postcolumn pH adjustment, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 62, Seite/n 2037-2048.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, D.R., KAMMERER, J., CARLE, R. (2014): Resin adsorption and ion exchange to recover and fractionate polyphenols, in: Polyphenols in Plants: Isolation, Purification and Food Preparation, Seite/n 219-230.	Buchbeitrag

POREP, J.U., ERDMANN, M.E., KÖRZENDÖRFER, A., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2014): Rapid determination of ergosterol in grape mashes for grape rot indication and further quality assessment by means of an industrial near infrared/visible (NIR/VIS) spectrometer - A feasibility study, in: Food Control, Vol. 43, Seite/n 142-149.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAISER, A., JAKSCH, A.V., MIX, K., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2014): Processing and storage of innovative pasty parsley (<i>Petroselinum crispum</i> (MILL.) NYM EX A. W. HILL) and celeriac (<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>rapaceum</i> (MILL.) DC.) products, in: Journal of Applied Botany and Food Quality, Vol. 87, Seite/n 139-146.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WULFKUEHLER, S., GRAS, C., CARLE, R. (2014): Influence of light exposure during storage on the content of sesquiterpene lactones and photosynthetic pigments in witloof chicory (<i>Cichorium intybus</i> L. var. <i>foliosum</i> Hegi), in: LWT-Food Science and Technology, Vol. 58, Seite/n 417-426.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CASADO, F.J., MONTAÑO, A., CARLE, R. (2014): Contribution of peptides and polyphenols from olive water to acrylamide formation in sterilized table olives, in: LWT-Food Science and Technology, Vol. 59, Seite/n 376-382.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KOPEC, R.E., COOPERSTONE, J.L., SCHWEIGGERT, R.M., YOUNG, G.S., HARRISON, E.H., FRANCIS, D.M., CLINTON, S.K., SCHWARTZ, S.J. (2014): Avocado consumption enhances human postprandial provitamin A absorption and conversion from a novel high- β -carotene tomato sauce and from carrots, in: The Journal of Nutrition, Vol. 144, Seite/n 1158-1166.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HEMPEL, J., AMREHN, E., QUESADA, S., ESQUIVEL, P., JIMÉNEZ, V.M., HELLER, A., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2014): Lipid-dissolved γ -carotene, β -carotene, and lycopene in globular chromoplasts of peach palm (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth) fruits, in: Planta, Vol. 240, Seite/n 1037-1050.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NAGEL, A., NEIDHART, S., ANDERS, T., ELSTNER, P., KORHUMMEL, S., SULZER, T., WULFKÜHLER, S., WINKLER, C., QADRI, S., RENTSCHLER, C., PHOLPIPATTANAPONG, N., WUTHISOMBOON, J., ENDRESS, H.-U., SRUAMSIRI, P., CARLE, R. (2014): Improved processes for the conversion of mango peel into storable starting material for the recovery of functional co-products, in: Industrial Crops and Products, Vol. 61, Seite/n 92-105.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SÓLYOM, K., MAIER, C., WEISS, J., COCERO, M.J., MATO, R.B., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2014): Structure-response relationship of carotenoid bioaccessibility and antioxidant activity as affected by the hydroxylation and cyclization of their terminal end groups, in: Food Research International, Vol. 66, Seite/n 107-114.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, D.R., KAMMERER, J., VALET, R., CARLE, R. (2014): Recovery of polyphenols from the by-products of plant food processing and application as valuable food ingredients, in: Food Research International, Vol. 65, Seite/n 2-12.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
JIMÉNEZ, V.M., GRUSCHWITZ, M., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R., ESQUIVEL, P. (2014): Identification of phenolic compounds in soursop (<i>Annona muricata</i>) pulp by high-performance liquid chromatography with diode array and electrospray ionization mass spectrometric detection, in: Food Research International, Vol. 65, Seite/n 42-46.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WULFKÜHLER, S., STARK, S., DIETZ, J., SCHMIDT, H., WEISS, A., CARLE, R. (2014): Effect of water jet cutting and moderate heat treatment on quality of fresh-cut red oak leaf lettuce (<i>Lactuca sativa</i> L. var. <i>crispa</i>), in: Food and Bioprocess Technology, Vol. 7, Seite/n 3478-3492.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FROMM, M. (2014): Development of strategies for the recovery of valuable compounds from by-products of apple juice production, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Seite/n 186.	Dissertation
SCHWEIGGERT, R.M. (2014): Characterisation of morphological and chemical traits of Costa Rican papaya (<i>Carica papaya</i> L.) fruit genotypes with special reference to their carotenoid bioavailability, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
KAISER, A. (2014): Development of Innovative, Energy-Efficient Processes for the Production of High Quality Herbs and Spices, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Seite/n 182.	Dissertation
REICHEL, M., TRIANI, R., WELLHÖFER, J., SRUAMSIRI, P., CARLE, R., NEIDHART, S. (2013): Vital characteristics of litchi (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.) pericarp that define postharvest concepts for Thai cultivars, in: Food and Bioprocess Technology, Vol. 6, Seite/n 1191-1206.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

HOLZWARTH, M., KORHUMMEL, S., SIEKMANN, T., CARLE, R., KAMMERER, D. (2013): Influence of different pectins, process and storage conditions on anthocyanin and colour retention in strawberry jams and spreads, in: LWT - Food Science and Technology, Vol. 52, Seite/n 131-138.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FROMM, M., LOOS, H., BAYHA, S., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Recovery and characterization of coloured phenolic preparations from apple seeds, in: Food Chemistry, Vol. 136, Seite/n 1277-1287.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WULFKÜHLER, S., KURFISS, L., KAMMERER, D.R., WEISS, A., SCHMIDT, H., CARLE, R. (2013): Impact of different washing procedures on quality of fresh-cut iceberg lettuce (<i>Lactuca sativa</i> var. <i>capitata</i> L.) and endive (<i>Cichorium endivia</i> L.), in: European Food Research and Technology, Vol. 236, Seite/n 229-241.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FISCHER, U.A., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Thermal stability of anthocyanins and colourless phenolics in pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) juices and model solutions, in: Food Chemistry, Vol. 138, Seite/n 1800-1809.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WEISZ, G.M., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Sustainable sunflower processing - II. Recovery of phenolic compounds as a by-product of sunflower protein extraction, in: Innovative Food Science and Emerging Technologies, Vol. 17, Seite/n 169-179.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BUCHWEITZ, M., BRAUCH, J., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Application of ferric anthocyanin chelates as natural blue food colorants in polysaccharide and gelatin based gels, in: Food Research International, Vol. 51, Seite/n 274-282.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BUCHWEITZ, M., BRAUCH, J., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Colour and stability assessment of blue ferric anthocyanin chelates in liquid pectin-stabilised model systems, in: Food Chemistry, Vol. 138, Seite/n 2026-2035.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HOLZWARTH, M., WITTIG, J., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Influence of putative polyphenoloxidase (PPO) inhibitors on strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.) PPO, anthocyanin and color stability of stored purées, in: LWT - Food Science and Technology, Vol. 52, Seite/n 116-122.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, D.R., KRAMER, M., CARLE, R. (2013): Phenolic compounds, in: Food Analysis by HPLC, Seite/n 717-756.	Buchbeitrag
KAISER, A., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Effects of blanching on polyphenol stability of innovative paste-like parsley (<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym ex A. W. Hill) and marjoram (<i>Origanum majorana</i> L.) products, in: Food Chemistry, Vol. 138, Seite/n 1648-1656.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, D.R. (2013): Wertvolles aus der Natur. Gewinnung und Fraktionierung phenolischer Verbindungen – eine Jahrtausende alte Technologie wird perfektioniert, in: Labor&More, Seite/n 40-43.	Zeitschriftenbeitrag
FUENTES, E., CARLE, R., ASTUDILLO, L., GUZMÁN, L., GUTIERREZ, M., CARRASCO, G., PALOMO, I. (2013): Antioxidant and antiplatelet activities in extracts from green and fully ripe tomato fruits (<i>Solanum lycopersicum</i>) and pomace from industrial tomato processing, in: Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine, Vol. 2013, Seite/n Article ID 867578.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, D.R., KAMMERER, J., CARLE, R. (2013): Anreicherung und Fraktionierung phenolischer Verbindungen mittels Adsorber- und Ionenaustauscherharzen, in: Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Vol. 109, Seite/n 25-32.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KRAMER, M., MAKSYLEWICZ-KAUL, A., BARANSKI, R., NOTHNAGEL, T., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Effects of cultivation year and growing location on the phenolic profile of differently coloured carrot cultivars, in: Journal of Applied Botany and Food Quality, Vol. 85, Seite/n 235-247.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WEISS, A., WULFKÜHLER, S., CARLE, R., SCHMIDT, H. (2013): Da haben wir den Salat! Verzehrfertige Blattsalate – von der Rohware zum Produkt, in: Labor&More, Seite/n 36-41.	Zeitschriftenbeitrag
KAISER, A., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2013): Impact of blanching on polyphenol stability and antioxidant capacity of innovative coriander (<i>Coriandrum sativum</i> L.) pastes, in: Food Chemistry, Vol. 140, Seite/n 332-339.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

FISCHER, U.A., JAKSCH, A.V., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Influence of origin source, different fruit tissue and juice extraction methods on anthocyanin, phenolic acid, hydrolysable tannin and isolariciresinol contents of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) fruits and juices, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 237, Seite/n 209-221.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEPHANY, M., BADER, S., SCHWEIGGERT-WEISZ, U., CARLE, R. (2013): Lipoxygenase-Inaktivierung unverarbeiteter und teilverarbeiteter Lupinensaaten (<i>Lupinus angustifolius</i> L.), in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 66, Seite/n 38-39.	Kongressbeitrag
BUCHWEITZ, M., SPETH, M., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Impact of pectin type on the storage stability of black currant (<i>Ribes nigrum</i> L.) anthocyanins in pectic model solutions, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 139, Seite/n 1168-1178.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KOPEC, R.E., SCHWEIGGERT, R.M., RIEDL, K.E., CARLE, R., SCHWARTZ, S.J. (2013): Comparison of HPLC-MS/MS and HPLC-PDA for the quantitation of carotenoids, retinyl esters, α -tocopherol, and phyloquinone in chylomicron-rich fractions of human plasma, in: <i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> , Vol. 27, Seite/n 1393-1402.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CASADO, F.J., MONTAÑO, A., SPITZNER, D., CARLE, R. (2013): Investigation into acrylamide precursors in sterilized table olives: Evidences of a peptic fraction being responsible for acrylamide formation, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 141, Seite/n 1158-1165.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAISER, A., HARTMANN, K.I., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2013): Evaluation of the effects of thermal treatments on color, polyphenol stability, enzyme activities and antioxidant capacities of innovative pasty celeriac (<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>rapaceum</i> (MILL.) DC.) products, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 237, Seite/n 353-365.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
LEJA, M., KAMINSKA, I., KRAMER, M., MAKSYLEWICZ-KAUL, A., KAMMERER, D., CARLE, R., BARANSKI, R. (2013): The content of phenolic compounds and radical scavenging activity varies with carrot origin and root color, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 68, Seite/n 163-170.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
GEERKENS, C., SCHWEIGGERT, R.M., STEINGASS, H., BOGUHN, J., RODEHUTSCORD, M., CARLE, R. (2013): Influence of apple and citrus pectins, processed mango peels, a phenolic mango peel extract, and gallic acid as potential feed supplements on in vitro total gas production and rumen methanogenesis, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 61, Seite/n 5727-5737.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BUCHWEITZ, M., SPETH, M., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Stabilisation of strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.) anthocyanins by different pectins, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 141, Seite/n 2998-3006.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STEPHANY, M., BADER-MITTEMAIER, S., SCHWEIGGERT-WEISZ, U., CARLE, R. (2013): Variation der Lipase- und Lipoxygenaseaktivitäten verschiedener Varietäten der Blauen Süßlupine (<i>Lupinus angustifolius</i> L.) in Abhängigkeit vom Erntezeitpunkt, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 67, Seite/n 67-68.	Kongressbeitrag
HEMPEL, J., ESQUIVEL, P., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2013): Carotenoid deposition and profiles in peach palm (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth) fruits, and their implication on its nutritional potential, in: <i>Book of Abstracts and Proceedings</i> , Seite/n 35-38.	Kongressbeitrag
SCHWEIGGERT, R.M., STEINGASS, C.B., HELLER, A., ESQUIVEL, P., CARLE, R. (2013): Deposition of lycopene, β -carotene, and β -cryptoxanthin in different chromoplast substructures in papaya fruits, in: <i>Book of Abstracts and Proceedings</i> , Seite/n 39-41.	Kongressbeitrag
BRAUCH, J., BUCHWEITZ, M., CARLE, R. (2013): Maqui (<i>Aristotelia chilensis</i> (Mol.) Struntz) – detailed analysis of the highly pigmented "superfruit", in: <i>Book of Abstracts and Proceedings</i> , Seite/n 50-52.	Kongressbeitrag
GEERKENS, C.H., MÜLLER-MAATSCH, J.T.L., GEISLER, M., CARLE, R. (2013): Effect of post-harvest treatment on anthocyanin content and total phenolics in mango (<i>Mangifera indica</i> L.) peels, in: <i>Book of Abstracts and Proceedings</i> , Seite/n 210-213.	Kongressbeitrag
BUCHWEITZ, M., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2013): Stabilization of anthocyanin-metal chelates with hydrocolloids for their application as blue food colorant, in: <i>Book of Abstracts and Proceedings</i> , Seite/n 270-275.	Kongressbeitrag
SCHWEIGGERT, R.M., KOPEC, R.E., COOPERSTONE, J.L., VILLALOBOS-GUTIERREZ, M.G., HÖGEL, J., YOUNG, G.S., QUESADA, S., ESQUIVEL, P., SCHWARTZ, S.J., CARLE, R. (2013): Enhanced bioavailability of carotenoids: The influence of chromoplast morphology, dietary lipid, and thermal processing, in: <i>Book of Abstracts and Proceedings</i> , Seite/n 299-304.	Kongressbeitrag

CHACÓN-ORDÓÑEZ, T., JIMÉNEZ, V.M., ESQUIVEL, P., CARLE, R., SCHWEIGGERT, R.M. (2013): Genuine profiles and bioaccessibilities of carotenoids from red- and yellow-fleshed mamey sapote (<i>Pouteria sapota</i>) fruits, in: <i>Book of Abstracts and Proceedings</i> , Seite/n 305-308.	Kongressbeitrag
SALEH, Z.S., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Recovery of valuable bioactives from residues arising from fruit processing, in: <i>Bioactives in Fruit: Health Benefits and Functional Food</i> , Seite/n 429-465.	Buchbeitrag
WITTENAUER, J., CARLE, R., SCHWEIGGERT-WEISZ, U. (2013): Charakterisierung und Quantifizierung von Xanthonen aus Mangostane-Früchten (<i>Garcinia mangostana</i> L.), in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 67, Seite/n 111.	Kongressbeitrag
WULFKÜHLER, S., GRAS, C., CARLE, R. (2013): Sesquiterpene lactone content and overall quality of fresh-cut witloof chicory (<i>Cichorium intybus</i> L. var. <i>foliosum</i> Hegi) as affected by different washing procedures, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 61, Seite/n 7705-7714.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAISER, A., JAKSCH, A.V., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2013): Einfluss technologischer Maßnahmen auf qualitätsbestimmende Inhaltsstoffe pastöser Sellerie-Zubereitungen, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 67, Seite/n 117.	Kongressbeitrag
STEINGASS, C.B., DICKREUTER, J., FRITSCH, S., CARLE, R. (2013): Einfluss der Fruchtreife auf die Aromaprofile von Ananas (<i>Ananas comosus</i> [L.] Merr.) Direktsäften, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 67, Seite/n 118.	Kongressbeitrag
SCHWEIGGERT, R.M., KOPEC, R.E., SCHWARTZ, S.J., CARLE, R. (2013): Vergleich von HPLC-MS/MS und HPLC-DAD zur Quantifizierung von Carotinoiden, Retinylestern, Phyllochinon und α -Tocopherol in der triglyzeridreichen Lipoprotein-Fraktion aus humanem Plasma, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 67, Seite/n 130.	Kongressbeitrag
VIÑAS, M., GRUSCHWITZ, M., SCHWEIGGERT, R.M., GUEVARA, E., CARLE, R., ESQUIVEL, P., JIMÉNEZ, V.R. (2013): Identification of phenolic and carotenoid compounds in coffee (<i>Coffea arabica</i>) pulp, peels and mucilage by HPLC electrospray ionization mass spectrometry, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 127-135.	Kongressbeitrag
KAISER, A., CARLE, R. (2013): Pastöse Kräuter und Gewürze – Innovative Produkte für die weiterverarbeitende Industrie, in: <i>Zeitschrift für Arznei- und Gewürzpflanzen</i> , Vol. 18, Seite/n 184-186.	Zeitschriftenbeitrag
KAISER, A., WEISZ, U., CARLE, R. (2013): Alternative Verfahren zur Kräuter- und Gewürzherstellung, in: <i>Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung</i> , Vol. 65, Seite/n 378-379.	Zeitschriftenbeitrag
BUCHWEITZ, M. (2013): Stabilisation of anthocyanins and anthocyanin–metal chelates with hydrocolloids for their application as red and blue food colourants, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
FISCHER, U.A. (2013): Effects of Process Technology and Raw Material Characteristics on the Profiles and Contents of Health-Promoting Components of Pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) Juices, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
WEISZ, G.M.P.F. (2013): Sustainable Sunflower Protein Processing from Oil Production Residues - with particular Emphasis on the adsorptive Discoloration of Protein Extracts, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
HIRSCH, A.R. (2013): Characterisation of Pectinesterase in Freshly Squeezed and Thermally Preserved Citrus Juices, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
HOLZWARTH, M. (2013): Improvement of anthocyanin stability in fluid, pasty and particulate fruit products, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
GRUSCHWITZ, M. (2013): Evaluation of carrots and further Apiaceous plants as sources of health-promoting compounds and development of processes for the debittering of carrot juices, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
SHIKOV, V., KAMMERER, D.R., MIHALEV, K., MOLLOV, P., CARLE, R. (2012): Antioxidant capacity and colour stability of texture-improved canned strawberries as affected by the addition of rose (<i>Rosa damascena</i> Mill.) petal extracts, in: <i>Food Research International</i> , Vol. 46, Seite/n 552-556.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

HOLZWARTH, M., KORHUMMEL, S., CARLE, R., KAMMERER, D. (2012): Impact of enzymatic mash maceration and storage on anthocyanin and color retention of pasteurized strawberry purées, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 234, Seite/n 207-222.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BUCHWEITZ, M., NAGEL, A., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2012): Characterisation of sugar beet pectin fractions providing enhanced stability of anthocyanin-based natural blue food colourants, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 132, Seite/n 1971-1979.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, R.M., STEINGASS, C.B., ESQUIVEL, P., CARLE, R. (2012): Chemical and morphological characterization of Costa Rican papaya (<i>Carica papaya</i> L.) hybrids and lines with particular focus on their genuine carotenoid profiles, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 60, Seite/n 2577-2585.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
VILLALOBOS-GUTIÉRREZ, M.G., SCHWEIGGERT, R.M., CARLE, R., ESQUIVEL, P. (2012): Chemical characterization of Central American pitaya (<i>Hylocereus</i> sp.) seeds and seed oil, in: <i>CyTA - Journal of Food</i> , Vol. 10, Seite/n 78-83.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FRANK, T., NETZEL, G., KAMMERER, D., CARLE, R., KLER, A., KRIESL, E., BITSCH, I., BITSCH, R., NETZEL, M. (2012): Consumption of Hibiscus sabdariffa L. aqueous extract and its impact on systemic antioxidant potential in healthy subjects, in: <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , Vol. 92, Seite/n 2207-2218.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KRAMER, M., BRUNS, R., SEDLATSCHKE, R., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2012): Evaluation of the adsorption behaviour of polyacetylenes onto a food-grade resin for the debittering of carrot juice, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 234, Seite/n 779-787.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
LOMBARDO, S., PANDINO, G., MAUROMICALE, G., CARLE, R., KNÖDLER, M., SCHIEBER, A. (2012): New seed propagated cultivars of globe artichoke suitable for processing use, <i>ISHS Acta Horticulturae 942</i> , Seite/n 139-146.	Buchbeitrag
LOMBARDO, S., PANDINO, G., MAUROMICALE, G., CARLE, R., KNÖDLER, M., SCHIEBER, A. (2012): Polyphenol and mineral profile of 'Violetto di Sicilia', a typical Italian globe artichoke, in: <i>ISHS Acta Horticulturae 942</i> , Seite/n 445-450.	Buchbeitrag
KRAMER, M., BUFLER, G., NOTHNAGEL, T., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2012): Effects of cultivation conditions and cold storage on the polyacetylene contents of carrot (<i>Daucus carota</i> L.) and parsnip (<i>Pastinaca sativa</i> L.), in: <i>Journal of Horticultural Science & Biotechnology</i> , Seite/n 101-106.	Zeitschriftenbeitrag
WITTENAUER, J., FALK, S., SCHWEIGGERT, U., CARLE, R. (2012): Characterisation and quantification of xanthones from the aril and pericarp of mangosteens (<i>Garcinia mangostana</i> L.) and a mangosteen containing functional beverage by HPLC-DAD-MSn, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 134, Seite/n 445-452.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FROMM, M., BAYHA, S., CARLE, R., KAMMERER, D. (2012): Comparison of fatty acid profiles and contents of seed oils recovered from dessert and cider apples and further Rosaceous plants, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 234, Seite/n 1033-1041.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HOLZWARTH, M., KORHUMMEL, S., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2012): Evaluation of the effects of different freezing and thawing methods on color, polyphenol and ascorbic acid retention in strawberries (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.), in: <i>Food Research International</i> , Vol. 48, Seite/n 241-248.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ENGELS, C., WEISS, A., CARLE, R., SCHMIDT, H., SCHIEBER, A., GAENZLE, M. (2012): Effects of gallotannin treatment on attachment, growth and survival of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and <i>Listeria monocytogenes</i> on spinach and lettuce, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 234, Seite/n 1081-1090.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KIENZLE, S., SRUAMSIRI, P., CARLE, R., SIRISAKULWAT, S., SPREER, W., NEIDHART, S. (2012): Harvest maturity detection for 'Nam Dokmai #4' mango fruit (<i>Mangifera indica</i> L.) in consideration of long supply chains, in: <i>Postharvest Biology and Technology</i> , Vol. 72, Seite/n 64-75.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KRAMER, M., BUFLER, G., ULRICH, D., LEITENBERGER, M., CONRAD, J., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2012): Effect of ethylene and 1-methylcyclopropene on bitter compounds in carrots (<i>Daucus carota</i> L.), in: <i>Postharvest Biology and Technology</i> , Vol. 73, Seite/n 28-36.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FROMM, M., BAYHA, S., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2012): Characterization and quantitation of low- and high-molecular weight phenolic compounds in apple seeds, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 60, Seite/n 1232-1242.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

FISCHER, U.A., JAKSCH, A.V., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2012): Determination of lignans in edible and non-edible parts of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) and products derived therefrom particularly focusing on the quantitation of isolariciresinol using HPLC-DAD-ESI/MSn, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 60, Seite/n 283-292.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, R., MEZGER, D., SCHIMPF, F., STEINGASS, C.B., CARLE, R. (2012): Influence of chromoplast morphology on carotenoid bioaccessibility of carrot, mango, papaya, and tomato, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 135, Seite/n 2736-2742.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAISER, A., BRINKMANN, M., CARLE, R., KAMMERER, D. (2012): Influence of thermal treatment on color, enzyme activities and antioxidant capacity of innovative paste-like parsley products, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 60, Seite/n 3291-3301.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
ABADIO FINCO, F., KAMMERER, D., CARLE, R., TSENG, W., BÖSER, S., GRAEVE, L. (2012): Antioxidant activity and characterization of phenolic compounds from bacaba (<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.) fruit by HPLC-DAD-MSn, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 60, Seite/n 7665-7673.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BUCHWEITZ, M., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2012): Bathochromic and stabilising effects of sugar beet pectin and an isolated pectic fraction on anthocyanins exhibiting pyrogallol and catechol moieties, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 135, Seite/n 3010-3019.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BOEHLENDORF, B., HUG, H., KAMMERER, J., KILPERT, C., CARLE, R. (2012): Dihydrochalcone Purification Process, in: WO 2012/104145, 09.08.2012.	Patent
Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn (2012): Verbesserung der Anthocyanstabilität in flüssigen, pastösen und stückigen Fruchtprodukten, in: Projekt-Kurzbericht AiF 16005 N.	Weitere Veröffentlichung
HIRSCH, A.R., CARLE, R., NEIDHART, S. (2012): Validation and applicability of a standardized procedure for evaluating freshness of Citrus juices based on pectin methylesterase activity quantitation, in: <i>Journal of Applied Botany and Food Quality</i> , Vol. 85, Seite/n 6-16.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BUCHWEITZ, M., GUDI, G., CARLE, R., KAMMERER, D.R., SCHULZ, H. (2012): Systematic investigations of anthocyanin – metal interaction by Raman spectroscopy, in: <i>Journal of Raman Spectroscopy</i> , Vol. 43, Seite/n 2001-2007.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BUCHWEITZ, M., SPETH, M., KAMMERER, D.R. (2012): Modellstudien zur Stabilisierung von Anthocyanen und Pektinen, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 66, Seite/n 98.	Kongressbeitrag
KAISER, A., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2012): Einfluss unterschiedlicher Erhitzungsregimes auf die Stabilität phenolischer Verbindungen in pastösen Majoran-Zubereitungen, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 66, Seite/n 98.	Kongressbeitrag
HOLZWARTH, M., KORHUMMEL, S., KAMMERER, D., CARLE, R. (2012): Thermal inactivation of strawberry polyphenoloxidase and its impact on anthocyanin and color retention in strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.) purées, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 235, Seite/n 1171-1180.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BUCHWEITZ, M., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2012): Signifikante Verbesserung. Stabilisierung von Anthocyanen mit Hydrokolloiden, in: <i>Lebensmitteltechnik</i> , Vol. 44, Seite/n 42-43.	Zeitschriftenbeitrag
FROMM, M., BAYHA, S., KAMMERER, D.K., CARLE, R. (2012): Identification and quantitation of carotenoids and tocopherols in seed oils recovered from different Rosaceae species, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 60, Seite/n 10733-10742.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
VALET, R. (2012): Forschung und Lehre am Lehrstuhl Lebensmittel pflanzlicher Herkunft: Eine Zwischenbilanz, in: , Vol. 27/Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Weitere Veröffentlichung
STEPHANY, M., BADER, S., SCHWEIGGERT-WEISZ, U., CARLE, R. (2012): Lipoxygenase-Inaktivierung unverarbeiteter und teilverarbeiteter Lupinensaaten (<i>Lupinus angustifolius</i> L.), in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 66, Seite/n 38-39.	Kongressbeitrag
ENGELS, C. (2012): Structural and functional characterization of plant polyphenols as natural food preservatives, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Vol. /2012.	Dissertation
KAMMERER, D.R. (2012): Adsorber- und Ionenaustauschertechnologie - Beiträge zur systematischen Optimierung der selektiven Anreicherung und Fraktionierung sekundärer Pflanzenstoffe, in: .	Habilitation

FISCHER, U.A., DETTMANN, J.S., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Einfluss der Herstellungstechnologie auf die Polyphenolgehalte von Granatapfelsaft, in: <i>Kongressbeitrag Lebensmittelchemie, Vol. 65, Seite/n 21-22.</i>	Kongressbeitrag
KRAMER, M., CONRAD, J., LEITENBERGER, M., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Identifizierung von Polyacetylenen in Wurzelpetersilie und <i>Alpenmutterwurz</i> , in: <i>Lebensmittelchemie, Vol. 65, Seite/n 22.</i>	Kongressbeitrag
HOLZWARTH, M., KORHUMMEL, S., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Einfluss der Herstellung auf die Anthocyanstabilität von Erdbeerpüree, in: <i>Lebensmittelchemie, Vol. 65, Seite/n 26-27.</i>	Kongressbeitrag
KAISER, A., HARTMANN, K.I., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Charakterisierung und Quantifizierung phenolischer Verbindungen in Petersilie und Knollensellerie mittels HPLC-DAD-MSn, in: <i>Lebensmittelchemie, Vol. 65, Seite/n 28.</i>	Kongressbeitrag
FROMM, M., BAYHA, S., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung von Kernen deutscher Most- und Tafeläpfel mittels GC-FID/MS, in: <i>Lebensmittelchemie, Vol. 65, Seite/n 28-29.</i>	Kongressbeitrag
BUCHWEITZ, M., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Entwicklung pH-stabiler blauer Farbstoffe auf Anthocyanbasis, in: <i>Lebensmittelchemie, Vol. 65, Seite/n 29.</i>	Kongressbeitrag
KAMMERER, J., JENSEN, U., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Modellstudien zur Optimierung der Polyphenolgewinnung unter Berücksichtigung der Adsorptionskinetik, in: <i>Lebensmittelchemie, Vol. 65, Seite/n 31.</i>	Kongressbeitrag
KAMMERER, J., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Adsorption and ion exchange: Basic principles and their application in food processing, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 59, Seite/n 22-42.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HIRSCH, A.R., KNAUSS (NÉE RESCH), A., CARLE, R., NEIDHART, S. (2011): Impact of minimal heat-processing on pectin methylesterase and peroxidase activity in freshly squeezed Citrus juices, in: <i>European Food Research and Technology, Vol. 232, Seite/n 71-81.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FISCHER, U.A., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Identification and quantification of phenolic compounds from pomegranate (<i>Punica granatum L.</i>) peel, mesocarp, aril and differently produced juices by HPLC-DAD-ESI/MSn, in: <i>Food Chemistry, Vol. 127, Seite/n 807-821.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, R.M., STEINGASS, C.B., MORA, E., ESQUIVEL, P., CARLE, R. (2011): Carotenogenesis and physico-chemical characteristics during maturation of red-fleshed papaya (<i>Carica papaya L.</i>), in: <i>Food Research International, Vol. 44, Seite/n 1373-1380.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, J., BOSCHET, J., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2011): Enrichment and fractionation of major apple flavonoids, phenolic acids and dihydrochalcones using anion exchange resins, in: <i>LWT - Food Science and Technology, Vol. 44, Seite/n 1079-1087.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
RAMÍREZ-TRUQUE, C., ESQUIVEL, P., CARLE, R. (2011): Neutral sugar profile of cell wall polysaccharides of pitaya (<i>Hylocereus sp.</i>) fruits, in: <i>Carbohydrate Polymers, Vol. 83, Seite/n 1134-1138.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KIENZLE, S., SRUAMSIRI, P., CARLE, R., SIRISAKULWAT, S., SPREER, W., NEIDHART, S. (2011): Harvest maturity specification for mango fruit (<i>Mangifera indica L. Chok Anan</i>) in regard to long supply chains, in: <i>Postharvest Biology and Technology, Vol. 61, Seite/n 41-55.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, R., STEINGASS, C., HELLER, A., ESQUIVEL, P., CARLE, R. (2011): Characterization of chromoplasts and carotenoids of red and yellow fleshed papaya (<i>Carica papaya L.</i>), in: <i>Planta, Vol. 234, Seite/n 1031-1044.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
PICKARDT, C., HAGER, T., EISNER, P., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Isoelectric protein precipitation from mild-acidic extracts of de-oiled sunflower (<i>Helianthus annuus L.</i>) press cake, in: <i>European Food Research and Technology, Vol. 233, Seite/n 31-44.</i>	Zeitschriftenbeitrag
SCHÄFER, C., NEIDHART, S., CARLE, R. (2011): Application and sensory evaluation of enzymatically texturised vegetable proteins in food models, in: <i>European Food Research and Technology, Vol. 232, Seite/n 1043-1056.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, J., SCHWEIZER, C., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Recovery and fractionation of major apple and grape polyphenols from model solutions and crude plant extracts using ion exchange and adsorbent resins, in: <i>International Journal of Food Science and Technology, Vol. 46, Seite/n 1755-1767.</i>	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

REICHEL, M., CARLE, R., SRUAMSIRI, P., NEIDHART, S. (2011): Changes in flavonoids and non-phenolic pigments during on-tree maturation and postharvest pericarp browning of litchi (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.) as shown by HPLC-MSn, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 59, Seite/n 3924-3939.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
TROX, J., VADIVEL, V., VETTER, W., STUETZ, W., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHERBAUM, V., GOLLA, U., NOHR, D., BIESALSKI, H.K. (2011): Catechin and epicatechin in testa and their association with bioactive compounds in kernels of cashew nut (<i>Anacardium occidentale</i> L.), in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 128, Seite/n 1094-1099.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CARLE, R. (2011): Dietary carotenoids – impacts of technological processing, in: <i>Acta Biologica Cracoviensia</i> , Vol. 53 (suppl. 1), Seite/n 49.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KRAMER, M., MÜHLEIS, A., CONRAD, J., LEITENBERGER, M., BEIFUSS, U., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Quantification of polyacetylenes in apiaceous plants by high performance liquid chromatography coupled with diode array detection, in: <i>Zeitschrift für Naturforschung</i> , Vol. 66c, Seite/n 319-327.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FLACHOWSKY, G., HÜNERBERG, M., MEYER, U., KAMMERER, D.R., CARLE, R., GOERKE, M., EKLUND, M. (2011): Isoflavone concentration of soybean meal from various origins and transfer of isoflavones into milk of dairy cows, in: <i>Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Journal of Consumer Protection and Food Safety)</i> , Vol. 6, Seite/n 449-456.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FISCHER, U.A., DETTMANN, J.S., CARLE, R., KAMMERER, D.R. (2011): Impact of processing and storage on the phenolic profiles and contents of pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) juices, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 233, Seite/n 797-816.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHIEBER, A., FÜGEL, R., KURZ, C., CARLE, R. (2011): Quality and authenticity control of fruit-derived products, in: <i>Progress in Authentication of Food and Wine</i> , Vol. /ACS Symposium Series, Seite/n 301-305.	Buchbeitrag
PICKARDT, C., WEISZ, G.M., EISNER, P., KAMMERER, D.R., NEIDHART, S., CARLE, R. (2011): Processing of low polyphenol protein isolates from residues of sunflower seed oil production, in: <i>Procedia Food Science</i> , Vol. 1, Seite/n 1417-1424.	Kongressbeitrag
SCHÄFER, C. (2011): Enzymatic Texturisation of Leguminous Proteins and their Application in Food Models, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
KAMMERER, J. (2011): Selective Polyphenol Recovery from By-Products of Plant Foodstuff Processing by Adsorption and Ion Exchange Technology, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
KAMMERER, J., KAMMERER, D.R., JENSEN, U., CARLE, R. (2010): Interaction of apple polyphenols in a multi-compound system upon adsorption onto a food-grade resin, in: <i>Journal of Food Engineering</i> , Vol. 96, Seite/n 544-554.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KURZ, C., LEITENBERGER, M., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2010): Evaluation of fruit authenticity and determination of the fruit content of fruit products using FT-NIR spectroscopy of cell wall components, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 119, Seite/n 806-812.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KNOEDLER, M., MOST, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2010): A novel approach to authenticity of whole grain durum wheat (<i>Triticum durum</i> Desf.) flour and pasta, based on analysis of alkylresorcinol composition, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 118, Seite/n 177-181.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
LOMBARDO, S., PANDINO, G., MAUROMICALE, G., KNÖDLER, M., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2010): Influence of genotype, harvest time and plant part on polyphenolic composition of globe artichoke [<i>Cynara cardunculus</i> L. var. <i>scolymus</i> (L.) Fiori], in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 119, Seite/n 1175-1181.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2010): Evolution of polyphenols during vinification and wine storage, in: <i>Functional Plant Science and Biotechnology</i> , Vol. 3, Seite/n 46-59.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CLAUS, A., SCHIEBER, A., SPITZNER, D., CARLE, R. (2010): Thermal formation of acrylamide and impact of agronomic and technological factors on its minimization in bakery products, in: <i>Aspects of Applied Biology</i> , Vol. 97, Seite/n 3-15.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

WEISZ, G.M., SCHNEIDER, L., SCHWEIGGERT, U., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2010): Sustainable sunflower processing – I. Development of a process for the adsorptive decolorization of sunflower [<i>Helianthus annuus</i> L.] protein extracts, in: <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , Vol. 11, Seite/n 733-741.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, J., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2010): Impact of saccharides and amino acids on the interaction of apple polyphenols with ion exchange and adsorbent resins, in: <i>Journal of Food Engineering</i> , Vol. 98, Seite/n 230-239.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
REICHEL, M., CARLE, R., SRUAMSIRI, P., NEIDHART, S. (2010): Influence of harvest maturity on quality and shelf life of litchi fruit (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.), in: <i>Postharvest Biology and Technology</i> , Vol. 57, Seite/n 162-175.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, D.R., CARLE, R., STANLEY, R.A., SALEH, Z.S. (2010): Pilot-scale resin adsorption as a means to recover and fractionate apple polyphenols, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 58, Seite/n 6787-6796.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CARLE, R. (2010): Sekundäre Pflanzenstoffe, in: <i>Ernährungsmedizin</i> , Vol. /4. Auflage, Seite/n 235-243.	Buchbeitrag
SIRISAKULWAT, S., SRUAMSIRI, P., CARLE, R., NEIDHART, S. (2010): Resistance of industrial mango peel waste to pectin degradation prior to by-product drying, in: <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , Vol. 45, Seite/n 1647-1658.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CARLE, R. (2010): Trends in der Herstellung pflanzlicher Lebensmittel, in: <i>Tagungsband</i> , Seite/n 39.	Kongressbeitrag
KAMMERER, D.R., KAMMERER, J., CARLE, R. (2010): Anreicherung und Fraktionierung phenolischer Verbindungen mittels Adsorber- und Ionenaustauscherharzen, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 64, Seite/n 168-169.	Kongressbeitrag
BLUST, V., ROTH, M., FROMM, M., KAMMERER, D.R., CARLE, R., MARKO, D. (2010): In vitro Untersuchungen zur antioxidativen Wirkung polyphenolreicher Apfeltresterextrakte, in: <i>Tagungsband</i> , Seite/n 332.	Kongressbeitrag
BARAŃSKI, R., MAKSYLEWICZ-KAUL, A., KAMIŃSKA, I., LEJA, M., SCHULZ-WITTE, J., SCHULZ, H., NOTHNAGEL, T., CARLE, R. (2010): Characterisation of carrots of various root colour, in: <i>Ecological Chemistry and Engineering</i> , Vol. 17, Seite/n 1053-1059.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KRAMER, M., CARLE, R., BUFLER, G., CONRAD, J., NOTHNAGEL, T., KAMMERER, D.R. (2010): Impact of cultivation conditions and postharvest treatments on the polyacetylene content of carrots and parsnips, in: <i>Book of Abstracts</i> , Seite/n 333.	Kongressbeitrag
ESQUIVEL, P., KRAMER, M., CARLE, R., JIMÉNEZ, V.M. (2010): Anthocyanin profiles and caffeine contents of wet-processed coffee (<i>Coffea arabica</i> L.) husks by HPLC-DAD-MS/MS, in: <i>Book of Abstracts</i> , Seite/n 129.	Kongressbeitrag
MAIER, T.H. (2010): Recovery and Application of Natural Food Colorants and Phenolic Antioxidants from Grape Pomace, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
MAIER, T., SCHIEBER, A., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2009): Residues of grape (<i>Vitis vinifera</i> L.) seed oil production as a valuable source of phenolic antioxidants, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 112, Seite/n 551-559.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
WEISZ, G.M., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2009): Identification and quantification of phenolic compounds from sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) kernels and shells by HPLC-DAD/ESI-MSn, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 115, Seite/n 758-765.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SADILOVA, E., STINTZING, F.C., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2009): Matrix dependent impact of sugar and ascorbic acid addition on color and anthocyanin stability of black carrot, elderberry and strawberry single strength and from concentrate juices upon thermal treatment, in: <i>Food Research International</i> , Vol. 42, Seite/n 1023-1033.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BRETAG, J., KAMMERER, D.R., JENSEN, U., CARLE, R. (2009): Adsorption of rutin onto a food-grade styrene-divinylbenzene copolymer in a model system, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 114, Seite/n 151-160.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BRETAG, J., KAMMERER, D.R., JENSEN, U., CARLE, R. (2009): Evaluation of the adsorption behavior of flavonoids and phenolic acids onto a food-grade resin using a D-optimal design, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 228, Seite/n 985-999.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
PICKARDT, C., NEIDHART, S., GRIESBACH, C., DUBE, M., KNAUF, U., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2009): Optimisation of mild-acidic protein extraction from defatted sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) meal, in: <i>Food Hydrocolloids</i> , Vol. 23, Seite/n 1966-1973.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

KNOEDLER, M., REISENHAUER, K., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2009): Quantitative determination of allergenic 5-alk(en)ylresorcinols in mango (<i>Mangifera indica</i> L.) peel, pulp, and fruit products by high-performance liquid chromatography, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 57, Seite/n 3639-3644.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NEIDHART, S., SIRISAKULWAT, S., NAGEL, A., SRUAMSIRI, P., CARLE, R. (2009): Which mango processing residues are suitable for pectin recovery in terms of yield, molecular and techno-functional properties of extractable pectins?, in: <i>Pectins and Pectinases</i> , Seite/n 177-195.	Buchbeitrag
MAIER, T., FROMM, M., SCHIEBER, A., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2009): Process and storage stability of anthocyanins and non-anthocyanin phenolics in pectin and gelatin gels enriched with grape pomace extracts, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 229, Seite/n 949-960.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, R.M., VILLALOBOS-GUTIERREZ, M.G., ESQUIVEL, P., CARLE, R. (2009): Development and optimization of low temperature enzyme-assisted liquefaction for the production of colouring foodstuff from purple pitaya (<i>Hylocereus</i> sp. [Weber] Britton & Rose), in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 230, Seite/n 269-280.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
VALET, R., CARLE, R. (2009): Funktionelle Getränke – neue Trends und Kaufimpulse, in: <i>Der Lebensmittelbrief - Ernährung aktuell</i> , Vol. 20, Seite/n 5-8.	Zeitschriftenbeitrag
NEIDHART, S., CARLE, R. (2009): Mango processing with particular consideration of carotene retention and pectin recovery, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 47-59.	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., CARLE, R. (2009): By-products from mango (<i>Mangifera indica</i> L.) processing as a source of functional compounds, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 67-74.	Kongressbeitrag
MAIER, T., FROMM, M., SCHIEBER, A., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2009): Storage stability of phenolic compounds and antioxidant activity in anthocyanin-colored model systems, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 76-79.	Kongressbeitrag
HÜNERBERG, M., MEYER, U., KAMMERER, D.R., CARLE, R., FLACHOWSKY, G. (2009): Influence of different amounts of soybean meal on the isoflavone content in dairy cow's milk, in: <i>Proceedings of the Society of Nutrition Physiology</i> , Vol. 18, Seite/n 121.	Kongressbeitrag
KAISER, A., KNÖDLER, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2009): Alk(en)ylresorcinols in cereal products and their potential use in authenticity control, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 63, Seite/n 14.	Zeitschriftenbeitrag
KAISER, A., KNÖDLER, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2009): Effects of fermentation and baking on composition of alk(en)ylresorcinols in cereals, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 63, Seite/n 13.	Zeitschriftenbeitrag
KRAMER, M., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2009): Characterization and qualification of anthocyanins in purple carrot roots, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 6-8.	Kongressbeitrag
KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2009): Application of purple carrot extracts as natural food colorants, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 9-11.	Kongressbeitrag
ENGELS, C., KNÖDLER, M., ZHAO, Y.-Y., CARLE, R., GÄNZLE, M.G., SCHIEBER, A. (2009): Antimicrobial activity of gallotannins isolated from mango (<i>Mangifera indica</i> L.) kernels, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 57, Seite/n 7712-7718.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAISER, A., BRINKMANN, M., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2009): Einfluss verschiedener Erhitzungsregime bei der Herstellung pastöser Petersilien-Zubereitungen auf Farbe, Gesamtphenolgehalt und Aktivität nativer Enzyme, in: <i>Abstract Volume</i> , Seite/n 265.	Kongressbeitrag
AMAROWICZ, R., CARLE, R., DONGOWSKI, G., DURAZZO, A., GALENSA, R., KAMMERER, D., MAIANI, G., PISKULA, M.K. (2009): Influence of post-harvest processing and storage on the content of phenolic acids and flavonoids in foods, in: <i>Molecular Nutrition & Food Research</i> , Vol. 53/S2, Seite/n S151-S183.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CERMAK, R., DURAZZO, A., MAIANI, G., BÖHM, V., KAMMERER, D.R., CARLE, R., WICZKOWSKI, W., PISKULA, M.K., GALENSA, R. (2009): The influence of post-harvest processing and storage of foodstuffs on the bioavailability of flavonoids and phenolic acids, in: <i>Molecular Nutrition & Food Research</i> , Vol. 53/S2, Seite/n S184-S193.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

KURZ, A.C. (2009): Quality and Authenticity Control of Apricot and Peach based Fruit Products, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
SADILOVÁ, E. (2009): Chemical Characterization of Coloring Foodstuffs and Studies into the Thermal Degradation of Anthocyanins, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Vol. 21.	Dissertation
KNÖDLER, M. (2009): Alk(en)ylresorcinols in Mango (<i>Mangifera indica</i> L.) and Cereals – Studies into Structure, Anti-inflammatory Activity, and Use as Marker Compounds in Authenticity Control, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
MAIER, T., GÖPPERT, A., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., (2008): Optimization of a process for enzyme-assisted pigment extraction from grape (<i>Vitis vinifera</i> L.) pomace., in: European Food Research and Technology, Vol. 227/DOI: 10.1007/s00217-007-0720-y, Seite/n 267-275.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MAIER, T., GÖPPERT, A., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., (2008): Optimierung einer sulfit-freien Extraktionsmethode zur Gewinnung von Anthocyanen aus Traubentrester, in: Lebensmittelchemie, Vol. 62, Seite/n 103.	Kongressbeitrag
MAIER, T., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHIEBER, A., (2008): Presskuchen der Traubenkernölherstellung als Quelle phenolischer Antioxidantien, in: Lebensmittelchemie, Vol. 62, Seite/n 103.	Kongressbeitrag
SCHWEIGGERT, U., HOFMANN, S., REICHEL, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Enzyme-assisted liquefaction of ginger rhizomes (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.) for the production of spray-dried and pasty-like ginger condiments, in: Journal of Food Engineering, Vol. 84, Seite/n 28-38.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2008): 2.4: N-Heterocyclic Pigments: Betalains, in: Food Colorants: Chemical and Functional Properties, Seite/n 87-99.	Buchbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2008): 4.4: Betalains in Food: Occurrence, Stability, and Postharvest Modifications, in: Food Colorants: Chemical and Functional Properties, Seite/n 277-299.	Buchbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2008): 6.4: Analysis of Betalains, in: Food Colorants: Chemical and Functional Properties, Seite/n 507-520.	Buchbeitrag
STINTZING, F.C., HERBACH, K.M., MOSSHAMMER, M.R., KUGLER, F., CARLE, R. (2008): Betalain pigments and color quality, in: Color quality of fresh and processed foods (ACS Symposium Series), Seite/n 82-101.	Buchbeitrag
SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Stability of carotenoids in vegetables, fruits, functional foods and dietary supplements with particular reference to trans-cis-isomerization, in: Color quality of fresh and processed foods (ACS Symposium Series), Seite/n 140-150.	Buchbeitrag
KNÖDLER, M., KAISER, A., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2008): Characterization of alk(en)ylresorcinols in cereals by high-performance liquid chromatography/atmospheric pressure chemical ionization mass spectrometry, in: Lebensmittelchemie, Vol. 62, Seite/n 118-119.	Kongressbeitrag
KNÖDLER, M., CONRAD, J., WENZIG, E.M., BAUER, R., LACORN, M., BEIFUSS, U., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2008): Anti-inflammatory 5-(11'Z-heptadecenyl)- and 5-(8'Z,11'Z-heptadecadienyl)-resorcinols from mango (<i>Mangifera indica</i> L.) peels, in: Phytochemistry, Vol. 69, Seite/n 988-993.	Zeitschriftenbeitrag
MAIER, T., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Functional Food - Lebensmittel des 21. Jahrhunderts?, in: Deutsche Lebensmittelrundschau, Vol. 104, Seite/n 53 - 59.	Zeitschriftenbeitrag
KNÖDLER, M., KAISER, A., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2008): Profiling of alk(en)ylresorcinols in cereals by HPLC-DAD-APCl-MSn, in: Analytical and Bioanalytical Chemistry, Vol. 391, Seite/n 221-228.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KURZ, C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Determination of the fruit content of apricot and strawberry jams and spreads and apricot and peach fruit preparations by gravimetric quantification of hemicellulose, in: Food Chemistry, Vol. 109, Seite/n 447-454.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KURZ, C., MEISBERGER, K., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2008): Nachweis von Verfälschungen anhand fruchtcharakteristischer Unterschiede in den Carotinoidprofilen von Aprikose (<i>Prunus armeniaca</i> L.) und Kürbis (<i>Cucurbita</i> sp.), in: Lebensmittelchemie, Vol. 62, Seite/n 96.	Kongressbeitrag

KURZ, C., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2008): HPLC-DAD-MSn characterisation of carotenoids from apricots and pumpkins for the evaluation of fruit product authenticity, in: Food Chemistry, Vol. 110/DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.02.022, Seite/n 522-530.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
RIBEIRO, S.M.R., BARBOSA, L.C.A., QUEIROZ, J.H., KNÖDLER, M., SCHIEBER, A. (2008): Phenolic compounds and antioxidant capacity of Brazilian mango (<i>Mangifera indica</i> L.) varieties, in: Food Chemistry, Vol. 110, Seite/n 620-626.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KNÖDLER, M., CARLE, R. (2008): Antibiotika-Alternativen – auf der Suche nach phyto-genen Futterzusätzen, in: Labor&More, Vol. 4, Seite/n 12-13.	Zeitschriftenbeitrag
KNÖDLER, M., CARLE, R. (2008): Gesund durch Abfall – Natürliche Leistungsförderer, in: Hundkatzenpferd, Vol. 2, Seite/n 2-4.	Zeitschriftenbeitrag
BITSCH, R., NETZEL, M.E., NETZEL, G., MAIER, T., SCHIEBER, A., KAMMERER, D.R., CARLE, R., BITSCH, I.M. (2008): Studies on functional attributes of grape pomace in man, in: Acta Biochimica Polonia, Vol. 55, Seite/n 37.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHILLING, S., TOEPFL, S., LUDWIG, M., DIETRICH, H., KNORR, D., NEIDHART, S., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Comparative study of juice production by pulsed electric field treatment and enzymatic maceration of apple mash, in: European Food Research and Technology, Vol. 226/DOI 10.1007/s00217-0, Seite/n 1389-1398.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2008): Schonende Gewinnung färbender Konzentrate, in: Der Deutsche Weinbau, Seite/n 28-30.	Zeitschriftenbeitrag
KURZ, C.; CARLE, R.; SCHIEBER, A. (2008): Characterisation of cell wall polysaccharide profiles of apricots (<i>Prunus armeniaca</i> L.), peaches (<i>Prunus persica</i> L.), and pumpkins (<i>Cucurbita</i> sp.) for the evaluation of fruit product authenticity., in: Food Chemistry, Vol. 106, Seite/n 421 - 430.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KURZ, C., CARLE, R. (2008): Smoothies – bottled fruits, in: Fruit Processing, Vol. 18, Seite/n 136-142.	Zeitschriftenbeitrag
FELKER, P., STINTZING, F.C., MÜSSIG, E., LEITENBERGER, M., CARLE, R., VOGT, T., BUNCH, R. (2008): Color inheritance in cactus pear (<i>Opuntia ficus-indica</i>) fruits, in: Annals of Applied Botany, Vol. 152, Seite/n 307-318.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MAIER, T., VALET, R., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2008): Margarine - vom Butterersatz zum Trendprodukt, in: Ernährung im Fokus, Vol. 8, Seite/n 141-147, 223.	Zeitschriftenbeitrag
BRETAG, J., VALET, R., CARLE, R. (2008): Kakao – Von der Bohne zum Stoff für bitter-süße Genüsse, in: Ernährung im Fokus, Vol. 8, Seite/n 217-223.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2008): Acrylamide in cereal products: A review, in: Journal of Cereal Science, Vol. 47, Seite/n 118-133.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NETZEL, M., NETZEL, G., MAIER, T., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHIEBER, A., BITSCH, I., BITSCH, R. (2008): Polyphenole aus Trauben – Erste Ergebnisse aus Metabolisierungsstudien mit Traubentresterextrakten und Probanden, in: Flüssiges Obst, Vol. 75, Seite/n 240-246.	Zeitschriftenbeitrag
SCHILLING, S., SCHMID, S., JÄGER, H., LUDWIG, M., DIETRICH, H., TOEPFL, S., KNORR, D., NEIDHART, S., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Comparative study of pulsed electric field and thermal processing of apple juice with particular consideration of juice quality and enzyme deactivation, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 56, Seite/n 4545-4554.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CLAUS, A., MONGILI, M., WEISZ, G., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Impact of formulation and technological factors on the acrylamide content of wheat bread and bread rolls, in: Journal of Cereal Science, Seite/n 546-554.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CLAUS, A., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Agronomische und technologische Einflussfaktoren auf die Bildung von Acrylamid in Backwaren, in: Dokumentation zum Forschungstag Lebenswissenschaften, Seite/n 70-71.	Kongressbeitrag
WEISZ, G.M., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2008): Identifizierung und Quantifizierung phenolischer Verbindungen in Sonnenblumenkernen und -schalen mittels HPLC-DAD-MSn, in: Lebensmittelchemie, Vol. 2008/ 62, Seite/n 118.	Zeitschriftenbeitrag

HIRSCH, A., FÖRCH (NÉE RESCH), K., NEIDHART, S., WOLF, G., CARLE, R. (2008): Effects of thermal treatments and storage on pectinmethylesterase and peroxidase activity in freshly squeezed orange juice, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 56, Seite/n 5691-5699.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SHIKOV, V., KAMMERER, D.R., MIHALEV, K., MOLLOV, P., CARLE, R. (2008): Heat stability of strawberry anthocyanins in model solutions containing natural copigments extracted from rose (Rosa damascena Mill.) petals, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 56, Seite/n 8521-8526.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2008): Process strategies for the recovery and isolation of phenolic compounds from winery by-products, in: Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, Vol. 7, Seite/n 3226-3230.	Zeitschriftenbeitrag
SCHNITZLER, P., SCHNEIDER, S., STINTZING, F.C., CARLE, R., REICHLING, J. (2008): Efficacy of an aqueous Pelargonium sidoides extract against herpesvirus, in: Phytomedicine, Vol. 15, Seite/n 1108-1116.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SIRISAKULWAT, S., NAGEL, A., SRUAMSIRI, P., CARLE, R., NEIDHART, S. (2008): Yield and quality of pectins extractable from peels of Thai mango cultivars depending on fruit ripeness, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 56, Seite/n 10727-10738.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
REICHEL, M., KIENZLE, S., NEIDHART, S., SRUAMSIRI, P., CARLE, R. (2008): Utilisation-orientated harvest time decision - a chance to enhance the marketability of fresh longan fruits, in: http://www.tropentag.de/2008/abstracts/full/328.pdf .	Weitere Veröffentlichung
SCHNEIDER, S., REICHLING, J., STINTZING, F.C., CARLE, R., SCHNITZLER, P. (2008): Efficacy of an aqueous Pelargonium sidoides extract against herpesvirus, in: Proceedings, Seite/n PA 322.	Kongressbeitrag
KAMMERER, D.R., SADILOVA, E., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2008): Anthocyanin stability of black carrot, elderberry and strawberry juice preparations upon thermal treatment, in: Proceedings, Seite/n 18-21.	Kongressbeitrag
WEISZ, G.M., PICKARDT, C., NEIDHART, S., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2008): Nachhaltige Lebensmittelproduktion - Gewinnung von Wertstoffen aus den Rückständen der Sonnenblumenöl-Gewinnung, in: "Von der Idee zum Projekt - vom Projekt in die Praxis" Dokumentation der 66. FEI-Jahrestagung 2008.	Kongressband
KIENZLE, S., NEIDHART, S., CARLE, R. (2008): Smoothies – trendig und gesund?, in: Ernährung im Fokus, Vol. 8, Seite/n 488-493.	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., KURZ, C., CARLE, R. (2008): Characterization of carotenoids and xanthophyll esters from apricots and pumpkins – a tool for authenticity control of fruit products?, in: Proceedings, Seite/n 45-47.	Kongressbeitrag
KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Schwarze Karotten als Quelle stabiler Anthocyane für die Lebensmittelfärbung, in: Tagungsband, Seite/n 11-12.	Kongressbeitrag
MAIER, T., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2008): Traubenschalen und -kerne als Quelle für die Gewinnung phenolischer Antioxidantien, in: Tagungsband, Seite/n 35-36.	Kongressbeitrag
JARADRATTANAPAIBOON, A., SRUAMSIRI, P., REINTJES, K., LEITENBERGER, M., JÖNS, B., NEIDHART, S., CARLE, R. (2008): Method validation and investigation of paclobutrazol in soil using SPME-GC-MS technique, in: Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, Vol. 7, Seite/n 279-293.	Zeitschriftenbeitrag
REICHEL, M., KIENZLE, S., NEIDHART, S., SRUAMSIRI, P., CARLE, R. (2008): The role of harvest maturity in postharvest concepts for fresh longan fruits from Northern Thailand, in: Book of Abstracts, Seite/n 145-146.	Kongressbeitrag
SCHILLING, S.K. (2008): Effects of Pulsed Electric Field Treatment on the Quality of Apple Juices, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
SCHIEBER, A. (2007): Geldwerte Nebenprodukte, in: LVT Lebensmittel Industrie, Vol. 52, Seite/n 58-59.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Ansätze zur Acrylamidreduzierung in Backwaren., in: Brot und Backwaren, Vol. 56, Seite/n 32-35.	Zeitschriftenbeitrag

MAHAYOTHEE, B., NEIDHART, S., CARLE, R., MÜHLBAUER, W. (2007): Effects of variety, ripening condition and ripening stage on the quality of sulphite-free dried mango slices, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 225, Seite/n 723-732.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KUGLER, F., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Characterisation of betalain patterns of differently coloured inflorescences from <i>Gomphrena globosa</i> L. and <i>Bougainvillea</i> sp. by HPLC-DAD-ESI-MSn, in: <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> , Vol. 387, Seite/n 637-648.	Zeitschriftenbeitrag
ESQUIVEL, P., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Comparison of morphological and chemical fruit traits from different pitaya genotypes (<i>Hylocereus</i> sp.) grown in Costa Rica, in: <i>Journal of Applied Botany and Food Quality</i> , Vol. 81, Seite/n 7-14.	Zeitschriftenbeitrag
KUGLER, F., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Evaluation of the antioxidant capacity of betalainic fruits and vegetables, in: <i>Journal of Applied Botany and Food Quality</i> , Vol. 81, Seite/n 69-76.	Zeitschriftenbeitrag
SADILOVA, E. (2007): Pigments in Food - a challenge to life sciences, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 225, Seite/n 613-614.	Zeitschriftenbeitrag
KUGLER, F., GRANEIS, S., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Studies on betaxanthin profiles of vegetables and fruits from the Chenopodiaceae and Cactaceae, in: <i>Zeitschrift für Naturforschung C/Journal of Biosciences</i> , Vol. 62c, Seite/n 311-318.	Zeitschriftenbeitrag
ESQUIVEL, P., STINTZING, F., CARLE, R. (2007): Bananen - vom Anbau bis zum Verbraucher, in: <i>Ernährung im Fokus</i> , Vol. 7, Seite/n 220-224.	Zeitschriftenbeitrag
ESQUIVEL, P., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Pigment pattern and expression of colour in fruits from different <i>Hylocereus</i> sp. genotypes, in: <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , Vol. 8, Seite/n 451-457.	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Editorial: Pigments in food: A challenge to life sciences, in: <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , Vol. 8, Seite/n 317.	Zeitschriftenbeitrag
NETZEL, M., NETZEL, G., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., SIMONS, L., BITSCH, I., BITSCH, R., KONCZAK, I. (2007): Cancer cell antiproliferation activity and metabolism of black carrot anthocyanins, in: <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , Vol. 8, Seite/n 365-372.	Zeitschriftenbeitrag
KUGLER, F., GRANEIS, S., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Bestimmung von Aminokomponenten in betalainhaltigen Extrakten, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 61, Seite/n 115.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., MONGILI, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Beeinflussung der Acrylamidbildung in Modellsystemen durch Cystein, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 61, Seite/n 114-115.	Zeitschriftenbeitrag
KURZ, C., MEISBERGER, K., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Fruchtcharakteristische Unterschiede in den Neutralzuckerprofilen der Zellwandbestandteile von Aprikose (<i>Prunus armenica</i> L.), Pfirsich (<i>Prunus persica</i> L.) und Kürbis (<i>Cucurbita maxima</i> Duch.), in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 61, Seite/n 115.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D.R., CLAUS, A., GAJDOS KLJUSURIC, J., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Optimierung von Verfahren zur Gewinnung von Polyphenolen aus Traubentrestern, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 61, Seite/n 117-118.	Zeitschriftenbeitrag
PICKARDT, C., GRIESBACH, C., KAMMERER, D., NEIDHART, S., CARLE, R. (2007): Optimierung der Proteinextraktion aus entöltem Sonnenblumenschrot unter sauren Bedingungen, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 61, Seite/n 134.	Zeitschriftenbeitrag
KNÖDLER, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Valorization of artichoke (<i>Cynara scolymus</i> L.) pomace as a source of antioxidant phenolics, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 61, Seite/n 133.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Quantifizierung von Anthocyanen in Schwarzen Karotten und Bewertung der Farbeigenschaften von Karottenextrakten, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 61, Seite/n 117.	Zeitschriftenbeitrag
MAIER, T., SANZENBACHER, S., KAMMERER, D.R., BERARDINI, N., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2007): Isolierung von Hydroxyzimtsäuretartraten aus Traubentrester mittels High-Speed Counter-Current Chromatography, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 61, Seite/n 116.	Zeitschriftenbeitrag

SPREER, W., NAGLE, M., NEIDHART, S., CARLE, R., ONGPRASERT, S., MÜLLER, J. (2007): Effect of regulated deficit irrigation and partial rootzone drying on the quality of mango fruits (<I>Mangifera indica</I> L., cv. 'Chok Anan'), in: Agricultural Water Management, Vol. 88, Seite/n 173-180.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
HERBACH, K.M., MAIER, C., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Effects of processing and storage on juice colour and betacyanin stability of purple pitaya (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) juice, in: European Food Research and Technology, Vol. 224, Seite/n 649-658.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D.R., SALEH, Z.S., CARLE, R., STANLEY, R.A. (2007): Adsorptive recovery of phenolic compounds from apple juice, in: European Food Research and Technology, Vol. 224, Seite/n 605-613.	Zeitschriftenbeitrag
VÁSQUEZ-CAICEDO, A. L., SCHILLING, S., CARLE, R., NEIDHART, S. (2007): Impact of packaging and storage conditions on colour and β -carotene retention of pasteurised mango purée, in: European Food Research and Technology, Vol. 224, Seite/n 581-590.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHILLING, S., ALBER, T., TOEPFL, S., NEIDHART, S., KNORR, D., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Effects of pulsed electric field treatment of apple mash on juice yield and quality attributes of apple juices, in: Innovative Food Science & Emerging Technologies, Vol. 8, Seite/n 127-134.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Reststoffe der Lebensmittelproduktion - zu schade zum Wegwerfen!, in: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen, Vol. nnb, Seite/n 17-22.	Zeitschriftenbeitrag
HERBACH, K.M., MOSSHAMMER, M.R., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Die Opuntie - mehr als eine stachelige Zimmerpflanze, in: Ernährung im Fokus, Vol. 7, Seite/n 17-22.	Zeitschriftenbeitrag
MOSSHAMMER, M., ROHE, M., STINTZING, F., CARLE, R. (2007): Stability of yellow-orange cactus pear (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill. cv. 'Gialla') betalains as affected by the juice matrix and selected food additives, in: European Food Research and Technology, Vol. 225, Seite/n 21-32.	Zeitschriftenbeitrag
SCHWEIGGERT, U., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2007): Conventional and alternative processes for spice production - a review, in: Trends in Food Science & Technology, Vol. 18, Seite/n 260-268.	Zeitschriftenbeitrag
SADILOVA, E., STINTZING, F., CARLE, R. (2007): Die Kartoffel - eine vielseitige Knolle, in: Ernährung im Fokus, Vol. 7, Seite/n 152-156.	Zeitschriftenbeitrag
KURZ, C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Ein innovatives Verfahren zur Bestimmung des Fruchtgehaltes und der Fruchtauthentizität in Fruchtzubereitungen und Fruchtojoghurts, in: Deutsche Milchwirtschaft, Vol. 58, Seite/n 350-353.	Zeitschriftenbeitrag
SCHWEIGGERT, U., KURZ, C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Effects of processing and storage on the stability of carotenoids and carotenoid esters of red peppers (<i>Capsicum annum</i> L.) and hot chilli peppers (<i>Capsicum frutescens</i> L.), in: European Food Research and Technology, Vol. 225, Seite/n 261-270.	Zeitschriftenbeitrag
HEIDHUES, F., HERRMANN, L., NEEF, A., NEIDHART, S., PAPE, J., SRUAMSIRI, P., THU, D.C., VALLE ZÁRATE (2007): Sustainable Land Use in Mountainous Regions of Southeast Asia. Meeting the Challenges of Ecological, Socio-Economic and Cultural Diversity, in: , Seite/n 404.	Buch / Monografie
NEIDHART, S., VÁSQUEZ-CAICEDO, A.L., MAHAYOTHEE, B., POTT, I., MÜHLBAUER, W., SRUAMSIRI, P., CARLE, R. (2007): The control of postharvest ripening processes and its implications for the productivity of mango processing, in: Sustainable Land Use in Mountainous Regions of Southeast Asia. Meeting the Challenges of Ecological, Socio-Economic and Cultural Diversity, Seite/n 134-146.	Buchbeitrag
NEIDHART, S., HUTASINGH, P., CARLE, R. (2007): Innovative strategies for sustainable lychee processing, in: Sustainable Land Use in Mountainous Regions of Southeast Asia. Meeting the Challenges of Ecological, Socio-Economic and Cultural Diversity, Seite/n 147-158.	Buchbeitrag
SRUAMSIRI, P., NEIDHART, S. (2007): Introduction - Sustainable fruit production and processing systems, in: Sustainable Land Use in Mountainous Regions of Southeast Asia. Meeting the Challenges of Ecological, Socio-Economic and Cultural Diversity, Seite/n 83-91.	Buchbeitrag
NEIDHART, S., SRUAMSIRI, P. (2007): Synthesis: Food safety, productivity and environmental awareness as key objectives in sustainable fruit production and processing systems, in: Sustainable Land Use in Mountainous Regions of Southeast Asia. Meeting the Challenges of Ecological, Socio-Economic and Cultural Diversity, Seite/n 159-171.	Buchbeitrag

KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2007): Current and emerging methods for the recovery, purification and fractionation of polyphenols from fruit and vegetable by-products, in: <i>Fruit Processing</i> , Vol. 17, Seite/n 89-94.	Zeitschriftenbeitrag
KNÖDLER, M., BERARDINI, N., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2007): Characterization of major and minor alk(en)ylresorcinols from mango (<i>Mangifera indica</i> L.) peels by high-performance liquid chromatography/atmospheric pressure chemical ionization mass spectrometry, in: <i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> , Vol. 21, Seite/n 945-951.	Zeitschriftenbeitrag
KNÖDLER, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Reststoffe - Abfall oder Rohstoff? Gewinnung funktioneller Inhaltsstoffe aus Nebenprodukten der Obst- und Gemüseverarbeitung, in: <i>Ernährung im Fokus</i> , Vol. 7, Seite/n 90-93.	Zeitschriftenbeitrag
VÁSQUEZ-CAICEDO, A.L., SCHILLING, S., CARLE, R., NEIDHART, S. (2007): Effects of thermal processing and fruit matrix on β -carotene stability and enzyme inactivation during transformation of mangoes into purée and nectar, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 102, Seite/n 1172-1186.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
DUBE, M., SCHÄFER, C., NEIDHART, S., CARLE, R. (2007): Texturisation and modification of vegetable proteins for food applications using microbial transglutaminase, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 225, Seite/n 287-299.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KURZ, C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Fruchtfälschern auf der Spur, in: <i>Labor & More</i> , Vol. -, Seite/n 6-7.	Zeitschriftenbeitrag
SCHÄFER, C., ZACHERL, C., ENGEL, K.-H., NEIDHART, S., CARLE, R. (2007): Comparative study of gelation and cross link formation during enzymatic texturisation of leguminous proteins, in: <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , Vol. 8, Seite/n 269-278.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHIEBER, A. (2007): Mango (<i>Mangifera indica</i> L.), a 'functional fruit'?, in: <i>Fruit Processing</i> , Vol. 17, Seite/n 149-152.	Zeitschriftenbeitrag
BUHLERT, J., CARLE, R., MAJER, Z., SPITZNER, D. (2007): Thermal degradation of peptides and formation of acrylamide, Part 2, in: <i>Letters in Organic Chemistry</i> , Vol. 4, Seite/n 329-331.	Zeitschriftenbeitrag
MAHAYOTHEE, B., NEIDHART, S., MÜHLBAUER, W., CARLE, R. (2007): Effects of calcium carbide and 2-chloroethylphosphoric acid on fruit quality of Thai mangoes under various postharvest ripening regimes, in: <i>European Journal of Horticultural Science</i> , Vol. 72, Seite/n 171-178.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SADILOVA, E., CARLE, R., STINTZING, F.C. (2007): Thermal degradation of anthocyanins and its impact on color and in vitro antioxidant capacity, in: <i>Molecular Nutrition and Food Research</i> , Vol. 51, Seite/n 1461-1471.	Zeitschriftenbeitrag
ESQUIVEL, P., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Fruit characteristics during fruit growth and ripening of different <i>Hylocereus</i> genotypes, in: <i>European Journal of Horticultural Science</i> , Vol. 72, Seite/n 231-238.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D.R., SCHILLMÖLLER, S., MAIER, O., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2007): Colour stability of canned strawberries using black carrot and elderberry juice concentrates as natural colourants, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 224, Seite/n 667-679.	Zeitschriftenbeitrag
ESQUIVEL, P., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Phenolic compound profiles and their corresponding antioxidant capacity of purple pitaya (<i>Hylocereus</i> sp.) genotypes, in: <i>Zeitschrift für Naturforschung C/Journal of Biosciences</i> , Vol. 62, Seite/n 636-644.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2007): Betalains – emerging prospects for food scientists, in: <i>Trends in Food Science and Technology</i> , Vol. 18, Seite/n 514-525.	Zeitschriftenbeitrag
VÁSQUEZ-CAICEDO, A.L., NEIDHART, S., VALET, R., CARLE, R. (2007): Die Mango – (k)ein unbekannter Exot, in: <i>Ernährung im Fokus</i> , Seite/n 288-293.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R. (2007): Sekundäre Pflanzenstoffe – Abwehrstoffe und Nutraceuticals?, in: <i>Der praktische Tierarzt</i> , Vol. 88, Seite/n 828-829, 832-834, 83.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., SCHIEBER, A. (2007): Preface: Pigments in food: A challenge to life sciences, in: <i>Trends in Food Science & Technology</i> , Vol. 18, Seite/n 500.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A. (2007): Acrylamid – Einflussfaktoren in Getreideprodukten, in: <i>Mühle + Mischfutter</i> , Vol. 144.	Zeitschriftenbeitrag

CARLE, R., NEIDHART, S. (2007): Adding value by shelf life extension of fresh fruits and vegetables through integrated postharvest techniques, in: Book of Abstracts, Seite/n 27-29.	Kongressbeitrag
KNÖDLER, M., KUHNBUSCH, S., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2007): Isolation, characterization and in vitro antioxidant potential of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) peel phenolics, in: Book of Abstracts, Seite/n 56.	Kongressbeitrag
KNÖDLER, M., WENZIG, E.M., BAUER, R., CONRAD, J., BEIFUSS, U., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2007): Cyclooxygenase inhibitory 5-alk(en)ylresorcinols isolated from mango (<i>Mangifera indica</i> L.) peels, in: <i>Planta Medica</i> , Vol. 73, Seite/n 833.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C. (2007): Betalaine - Chemie, Technologie und Bioaktivität, in: .	Habilitation
KUGLER, F. (2007): Studies into the Betalain Patterns, Free Amino Compound Profiles, and Functional Properties of Betalains in Fruits, Vegetables, and Flowers, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
CLAUS, A. (2007): Pyrolytic Acrylamide Formation and Impact of Agronomic and Technological Factors on its Minimization in Bakery Products, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
ESQUIVEL, P. (2007): Characterisation of Morphological and Chemical Traits of Costa Rican Fruits from Purple Pitaya (<i>Hylocereus</i> sp.) Genotypes, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
SCHÜTZ, K. (2007): Characterization of Polyphenols and Inulin from Artichoke (<i>Cynara scolymus</i> L.) and Dandelion (<i>Taraxacum officinale</i> WEB. ex WIGG.), in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
MOSSHAMMER, M. (2007): Betalain-based Colouring Foodstuffs from Cactus Pear – Evaluation of Processing Technologies and Studies into their Application Potential, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
VÁSQUEZ-CAICEDO LE ROUX, A.L. (2007): Fundamentals of tropical fruit processing with special reference to beta-carotene retention in fluid mango products, in: Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.	Dissertation
KURZ, C., MAUZ, B., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2007): HPLC-DAD-MSn characterisation of phenolic compounds in apricots, peaches and pumpkins for authenticity control of apricot products, in: Book of Abstracts, Seite/n 34-35.	Kongressbeitrag
WEISZ, GEORG M.; KAMMERER, DIETMAR R.; CARLE, REINHOLD (2007): Identifizierung und Quantifizierung phenolischer Verbindungen in Sonnenblumenkernen und -schalen mittels HPLC-DAD-MSn, in: Abstract Volume, Seite/n 227.	Kongressbeitrag
CARLE, R. (2007): Sekundäre Pflanzenstoffe – Abwehrstoffe und Nutraceuticals?, in: Futtermittel und Zusatzstoffe; Neue Entwicklungen, Vol. /Schriftenreihe der Akademie für Tiergesundheit, Seite/n 30-43.	Buchbeitrag
SCHÜTZ, K., MUKS, E., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Separation and quantification of inulin in selected artichoke (<i>Cynara scolymus</i> L.) and dandelion (<i>Taraxacum officinale</i> Web. ex Wigg.) roots by high-performance anion exchange chromatography with pulsed amperometric detection, in: <i>Biomedical Chromatography</i> , Vol. 20, Seite/n 1295-1303.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., TRICHTERBORN, J., CARLE, R. (2006): Characterization of anthocyanin-betalain mixtures for food colouring by chromatic and HPLC-DAD-MS analyses, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 94, Seite/n 296-309.	Zeitschriftenbeitrag
FÜGEL, R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Determination of the fruit content of cherry fruit preparations by gravimetric quantification of hemicellulose, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 95, Seite/n 163-168.	Zeitschriftenbeitrag
HERBACH, K.M., STINTZING, F.C., ELSS, S., PRESTON, C., SCHREIER, P., CARLE, R. (2006): Authentizitätskontrolle von Lebensmitteln aus violetter Pitaya mit Hilfe des Stabilisotopenverhältnisses von Betanin- und Isobetaninisolaten, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 43.	Kongressbeitrag
MOSSHAMMER, M.R., STINTZING, F.C., HERBACH, K.M., BUNCH, R., FELKER, P., CARLE, R. (2006): Charakterisierung der Farbeigenschaften und Betalainmuster von Säften verschiedener Kaktusfeigenklone (<i>Opuntia</i> spp.), in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 43.	Kongressbeitrag
KURZ, C., SCHWEIGGERT, U., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Einfluss technologischer Maßnahmen auf Enzymaktivitäten und Carotinoidgehalt von Paprika- und Chilipulver, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 59-60.	Kongressbeitrag

HOPPE, S., NEIDHART, S., ZUNKER, K., HUTASINGH, P., CARLE, R., STEINHART, H., PASCHKE, A. (2006): The influence of cultivar and thermal processing on the allergenic potency of lychees (<I>Litchi chinensis</I> SONN.), in: Food Chemistry, Vol. 96, Seite/n 209-219.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
NETZEL, M., NETZEL, G., BITSCH, I., BITSCH, R., FRANK, T., OTT, U., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., THIELEN, C., DIETRICH, H., CHRISTIAN, B. (2006): Excretion of antioxidant compounds in human urine following consumption of apple juice and berry juice, in: Lebensmittelchemie, Seite/n 89.	Kongressbeitrag
HERBACH, K.M., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Stability and color changes of thermally treated betanin, phyllocactin and hydroxytyrosin solutions, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 54, Seite/n 390-398.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., WEISZ, G.M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Pyrolytic acrylamide formation from purified wheat gluten and gluten supplemented wheat bread rolls, in: Molecular Nutrition & Food Research, Vol. 50, Seite/n 87-93.	Zeitschriftenbeitrag
SCHWEIGGERT, U., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Characterization of major and minor capsaicinoids and related compounds in chili pods (Capsicum frutescens L.) by high-performance liquid chromatography/atmospheric pressure chemical ionization mass spectrometry, in: Analytica Chimica Acta, Vol. 557, Seite/n 236-244.	Zeitschriftenbeitrag
DUBE, M., NEIDHART, S., CARLE, R. (2006): Enzymatische Texturierung von Erbsenproteinen mittels mikrobieller Transglutaminase, in: Lebensmittelchemie, Seite/n 60-61.	Kongressbeitrag
SCHILLING, S., NEIDHART, S., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Aktuelle Trends in der Fruchtsaftherstellung, in: Ernährung im Fokus, Vol. 6, Seite/n 22-26.	Zeitschriftenbeitrag
SCHÜTZ, K., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Die Artischocke - vom traditionellen Arzneimittel zum funktionellen Lebensmittel, in: Ernährung im Fokus, Vol. 6, Seite/n 88-92.	Zeitschriftenbeitrag
SADILOVA, E., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Rotfleischige Äpfel - Obst mit Potential, in: Proceedings of the German Nutritional Society, Seite/n 66.	Kongressbeitrag
KUGLER, F., GRANEIS, S., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Aminosäure- und Amingehalte in betalainhaltigem Gemüse, in: Tagungsband, Seite/n 46-47.	Kongressbeitrag
HERBACH, K.M., STINTZING, F.C., ELSS, S., PRESTON, C., SCHREIER, P., CARLE, R. (2006): Isotope ratio mass spectrometrical analysis of betanin and isobetanin isolates for authenticity evaluation of purple pitaya-based products, in: Food Chemistry, Vol. 99, Seite/n 204-209.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., HOFFMANN, M., CARLE, R. (2006): Thermal degradation kinetics of isoflavone aglycones from soy and red clover, in: Molecular Nutrition and Food Research, Vol. 50, Seite/n 373-377.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., HERBACH, K.M., MOSSHAMMER, M.R., KUGLER, F., CARLE, R. (2006): Betalain pigments and color quality, in: Proceedings, Seite/n AGFD 47.	Kongressbeitrag
HERBACH, K.M., ROHE, M., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Structural and chromatic stability of purple pitaya (Hylocereus polyrhizus [Weber] Britton & Rose) betacyanins affected by the juice matrix and selected additives, in: Food Research International, Vol. 39, Seite/n 667-677.	Zeitschriftenbeitrag
FEUGANG, J.M., KONARSKI, P., ZOU, D., STINTZING, F.C., ZOU, C. (2006): Nutritional and medicinal use of cactus pear (Opuntia spp.) cladodes and fruits, in: Frontiers in Bioscience, Vol. 11, Seite/n 2574-2589.	Zeitschriftenbeitrag
SCHÜTZ, K., PERSIKE, M., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Characterization and quantification of anthocyanins in selected artichoke (Cynara scolymus L.) cultivars by HPLC-DAD-ESI/MSn, in: Analytical and Bioanalytical Chemistry, Vol. 384, Seite/n 1511-1517.	Zeitschriftenbeitrag
HOFFMANN, M., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Sojagetränke - Voll im Trend, in: Ernährung im Fokus, Vol. 6, Seite/n 148-152.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Cactus fruits - more than colour, in: Fruit Processing, Vol. 16, Seite/n 166-171.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Reducing acrylamide in bakery products, in: New Food, Vol. 9, Seite/n 10-14.	Zeitschriftenbeitrag

KUGLER, F., GRANEIS, S., SCHREITER, P. P.-Y., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Determination of free amino compounds in betalainic fruits and vegetables by gas chromatography with flame ionization and mass spectrometric detection, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 54, Seite/n 4311-4318.	Zeitschriftenbeitrag
SADILOVA, E., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Chemical quality parameters and anthocyanin pattern of red-fleshed Weirouge apples, in: Journal of Applied Botany and Food Research, Vol. 80, Seite/n 82-87.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., KUGLER, F., CARLE, R., CONRAD, J. (2006): First 13C-NMR assignments of betaxanthins, in: Helvetica Chimica Acta, Vol. 89, Seite/n 1008-1016.	Zeitschriftenbeitrag
HERBACH, K.M., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Betalain stability and degradation - structural and chromatic aspects, in: Journal of Food Science, Vol. 71, Seite/n R41-R50.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., KÖNIG, K., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Einfluß des Temperatur-Zeit-Regimes auf den Acrylamidgehalt bei der Herstellung von Pumpnickel, in: Lebensmittelchemie, Seite/n 59.	Kongressbeitrag
BUHLERT, J., CARLE, R., MAJER, Z., SPITZNER, D. (2006): Thermal degradation of peptides and formation of acrylamide, in: Letters in Organic Chemistry, Vol. 3, Seite/n 356-357.	Zeitschriftenbeitrag
KURZ, C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Konfitüren und andere streichfähige Produkte aus Früchten, in: Ernährung im Fokus, Vol. 6, Seite/n 212-216.	Zeitschriftenbeitrag
VÁSQUEZ-CAICEDO, A.L., HELLER, A., NEIDHART, S., CARLE, R. (2006): Chromoplast morphology and β -carotene accumulation during postharvest ripening of mango, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 54, Seite/n 5769-5776.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
SCHWEIGGERT, U., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Effects of blanching and storage on capsaicinoid contents and peroxidase activity of hot chilli peppers (<i>Capsicum frutescens</i> L.), in: Innovative Food Science & Emerging Technologies, Vol. 7, Seite/n 217-224.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Kaktusfrüchte - mehr als Farbe, in: Flüssiges Obst, Vol. 73, Seite/n 430-434.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., SCHIEBER, A., STINTZING, F.C. (2006): Pigments in Food - A Challenge to Life Sciences, in: , Seite/n 301.	Buch / Monografie
SCHÜTZ, K., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Taraxacum - A review on its phytochemical and pharmacological profile, in: Journal of Ethnopharmacology, Vol. 107, Seite/n 313-323.	Zeitschriftenbeitrag
MAIER, T.H., SANZENBACHER, S., KAMMERER, D.R., BERARDINI, N., CONRAD, J., BEIFUSS, U., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Isolation of hydroxycinnamoyltartaric acids from grape pomace by high-speed counter-current chromatography, in: Journal of Chromatography A, Vol. 1128, Seite/n 61-67.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D.R., SCHILLMÖLLER, S., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Variability in the pigment contents of black carrots and the potential of black carrot extracts as natural food colorants, in: Pigments in Food - A Challenge to Life Sciences, Seite/n 23-25.	Buchbeitrag
NETZEL, G., NETZEL, M., FRANK, T., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., BITSCH, I., BITSCH, R., KONCZAK, I. (2006): Antiproliferation activity and metabolism of black carrot anthocyanins, in: Pigments in Food - A Challenge to Life Sciences, Seite/n 125-127.	Buchbeitrag
SCHWEIGGERT, U., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): LC/MS analysis of carotenoids and carotenoid esters in red pepper pods (<i>Capsicum annuum</i> L.), in: Pigments in Food - A Challenge to Life Sciences, Seite/n 56-58.	Buchbeitrag
SCHÜTZ, K., PERSIKE, M., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Determination of anthocyanins in selected artichoke (<i>Cynara scolymus</i> L.) cultivars by HPLC-DAD-ESI/MSn, in: Pigments in Food - A Challenge to Life Sciences, Seite/n 20-22.	Buchbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Betalains - a bunch of colours for food scientists, in: Pigments in Food - A Challenge to Life Sciences, Seite/n 174-176.	Buchbeitrag
STINTZING, F.C., BRETAG, J., MOSSHAMMER, M.R., CARLE, R. (2006): Production and application of a colour preparation from yellow beet, in: Pigments in Food - A Challenge to Life Sciences, Seite/n 183-185.	Buchbeitrag

SADILOVA, E., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Thermal degradation of acylated and nonacylated anthocyanins, in: <i>Pigments in Food - A Challenge to Life Sciences</i> , Seite/n 235-237.	Buchbeitrag
ESQUIVEL, P., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Evaluation of color and pigment patterns in fruits from different <i>Hylocereus</i> genotypes, in: <i>Pigments in Food - A Challenge to Life Sciences</i> , Seite/n 50-52.	Buchbeitrag
MOSSHAMMER, M.R., MAIER, C., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Impact of thermal treatment and storage on color of yellow-orange cactus pear (<i>Opuntia ficus-indica</i> [L.] Mill. cv. 'Gialla') juices, in: <i>Journal of Food Science</i> , Vol. 71, Seite/n C400-C406.	Zeitschriftenbeitrag
SADILOVA, E., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Anthocyanins, colour and antioxidant properties of eggplant (<i>Solanum melongena</i> L.) and violet pepper (<i>Capsicum annuum</i> L.) peel extracts, in: <i>Zeitschrift für Naturforschung C/Journal of Biosciences</i> , Vol. 61, Seite/n 527-535.	Zeitschriftenbeitrag
MOSSHAMMER, M.R., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Evaluation of different methods for the production of juice concentrates and fruit powders from cactus pear, in: <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , Vol. 7, Seite/n 275-287.	Zeitschriftenbeitrag
SADILOVA, E., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Thermal degradation of acylated and non-acylated anthocyanins, in: <i>Journal of Food Science</i> , Vol. 71, Seite/n C504-C512.	Zeitschriftenbeitrag
SCHÜTZ, K., MUKS, E., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Quantitative determination of phenolic compounds in artichoke-based dietary supplements and pharmaceuticals by high-performance liquid chromatography, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 54, Seite/n 8812-8817.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., SCHREITER, P., WEBER, A., GRAEFF, S., HERRMANN, W., CLAUPEIN, W., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Influence of agronomic factors and extraction rate on the acrylamide contents of yeast-leavened breads, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 54, Seite/n 8968-8976.	Zeitschriftenbeitrag
AMAN, R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Effects of heating and illumination on trans-cis-isomerization and degradation of β -carotene and lutein in isolated spinach chloroplasts, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 54, Seite/n 9512-9518.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Strategische Forschung: Möglichkeiten und Grenzen der Acrylamidreduzierung in Backwaren, in: <i>LVT LEBENSMITTEL Industrie</i> , Vol. 51, Seite/n 40, 42.	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Die Süßlupine - eine Alternative zur Sojabohne, in: <i>Ernährung im Fokus</i> , Vol. 6, Seite/n 273-276.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Gewinnung funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe aus Reststoffen der Karottensaft- und Apfelsaftproduktion, in: <i>Ernährungs-Umschau</i> , Vol. 53, Seite/n 348-352.	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A. (2006): Mango by-products - A source of biologically-active compounds, in: <i>Recent Progress in Medicinal Plants</i> , Seite/n 265-279.	Buchbeitrag
BITSCH, R., NETZEL, M., NETZEL, G., KROTZ, C., SCHWARZ, M., DIETRICH, H., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., OTT, U., FRANK, T., BITSCH, I. (2006): A human study to evaluate bioefficacy of fruit juices to increase antioxidant activities in body fluids, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 103-104.	
BITSCH, I., NETZEL, M., NETZEL, G., ALLMANN, S., FRANK, T., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., BITSCH, R. (2006): Urinary excretion of bioactive compounds and several of their metabolites after consumption of sea buckthorn juice in young healthy volunteers, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 487-488.	
CLAUS, A., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Enzyme-assisted extraction of polyphenols from grape (<i>Vitis vinifera</i> L.) pomace, in: <i>Book of Abstracts</i> , Seite/n 53.	
SCHÜTZ, K., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Mass spectrometric characterization of phenolic acids and flavonoids in dandelion (<i>Taraxacum officinale</i> Web. ex Wigg.) root and herb juice (<i>Taraxacum Radix cum Herba</i>), in: <i>Book of Abstracts</i> , Seite/n 80.	

SCHÜTZ, K., MUKS, E., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Quantification of caffeoylquinic acids and flavonoids in artichoke-based dietary supplements and pharmaceuticals by HPLC, in: <i>Book of Abstracts, Seite/n 81.</i>	Kongressbeitrag
KNÖDLER, M., BERARDINI, N., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Characterization of alk(en)ylresorcinols in mango (<i>Mangifera indica</i> L.) peels by HPLC-DAD-APCI-MSn, in: <i>Book of Abstracts, Seite/n 82-83.</i>	Kongressbeitrag
WEISZ, G.M., KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2006): Ganzheitliche Verwertung von Sonnenblumen, in: <i>Ernährung im Fokus, Vol. 6, Seite/n 331-335.</i>	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Cactus pear (<i>Opuntia</i> spp.) - a source of valuable components, in: <i>Proceedings, Seite/n 4B.06.</i>	Kongressbeitrag
MOSSHAMMER, M.R., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2006): Cactus pear fruits (<i>Opuntia</i> spp.): A review on processing technologies and current uses, in: <i>Journal of the Professional Association for Cactus Development, Vol. 8, Seite/n 1-25.</i>	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., WEISZ, G., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2006): Quantitative Acrylamidbestimmung in Backwaren mittels Ion Trap ESI-LC-MS/MS, in: <i>Lebensmittelchemie, Seite/n 155-156.</i>	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., FÜGEL, R., CARLE, R. (2006): Die Bestimmung des Fruchtgehalts fruchthaltiger Produkte - ein unlösbares Problem?, in: <i>Lebensmittelchemie, Seite/n 142.</i>	Kongressbeitrag
SCHÜTZ, K., MUKS, E., PERSIKE, M., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2006): Quantifizierung phenolischer Verbindungen in Artischocken (<i>Cynara scolymus</i> L.) mittels HPLC-DAD-ESI/MSn, in: <i>Lebensmittelchemie, Seite/n 153.</i>	Kongressbeitrag
KAMMERER, D.R., CARLE, R. (2006): Current and emergent methods of natural antioxidant extraction from fruit and vegetable wastes, in: <i>Book of Abstracts, Seite/n 49.</i>	Kongressbeitrag
NOLKEMPER, S., REICHLING, J., STINTZING, F.C., CARLE, R., SCHNITZLER, P. (2006): Antiviral effect of aqueous extracts from species of the Lamiaceae family against Herpes simplex virus type 1 and type 2 in vitro, in: <i>Planta Medica, Vol. 72, Seite/n 1378-1382.</i>	Zeitschriftenbeitrag
SCHWEIGGERT, U. (2006): Development of Alternative Processes for the Production of Spices - with Particular Reference to Carotenoid and Capsaicinoid Composition of Red Pepper (<i>Capsicum annum</i> L.) and Hot Pepper (<i>Capsicum frutescens</i> L.) and Their Deteriorative Enzyme Activities, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.</i>	Dissertation
HERBACH, M. (2006): Investigations into Stability and Degradation of Betacyanins from Red Beet and Purple Pitaya, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.</i>	Dissertation
POTT, I. (2006): Quality improvement in the production of non-sulphited dried mangoes (<i>Mangifera indica</i> L.), in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.</i>	Dissertation
AMAN, R. (2006): Carotenoid Stereoisomers in Dietary Supplements and Vegetables: Isolation, Characterization and Effects of Processing on their Formation, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.</i>	Dissertation
HIRSCH, A., CARLE, R. (2005): Citrussäfte - Haltbar gemacht oder frisch gepreßt?, in: <i>Ernährung im Fokus, Vol. 5, Seite/n 26-30.</i>	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2005): Cactus stems (<i>Opuntia</i> spp.) - A review on their chemistry, technology and uses, in: <i>Molecular Nutrition and Food Research, Vol. 49, Seite/n 175-194.</i>	Zeitschriftenbeitrag
SCHÜTZ, K., KAMMERER, D., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): Characterization of phenolic acids and flavonoids in dandelion (<i>Taraxacum officinale</i> WEB. ex WIGG.) root and herb by high-performance liquid chromatography/electrospray ionization mass spectrometry, in: <i>Rapid Communications in Mass Spectrometry, Vol. 19, Seite/n 179-186.</i>	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., FÜGEL, R., HENKE, M., CARLE, R. (2005): Determination of the fruit content of strawberry fruit preparations by gravimetric quantification of hemicellulose, in: <i>Food Chemistry, Vol. 91, Seite/n 365-371.</i>	Zeitschriftenbeitrag

STINTZING, F.C., HERBACH, K.M., MOSSHAMMER, M.R., CARLE, R., YI, W., SELLAPPAN, S., AKOH, C.C., BUNCH, R., FELKER, P. (2005): Color, betalain pattern and antioxidant properties of cactus pear (<i>Opuntia</i> sp.) clones, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 53, Seite/n 442-451.	Zeitschriftenbeitrag
DIMASSI, O., NEIDHART, S., CARLE, R., MERTZ, L., MIGLIORE, G., MANÉ-BIELFELDT, A., VALLE ZÁRATE, A. (2005): Cheese production potential of milk of Dahlem Cashmere goats from a rheological point of view, in: <i>Small Ruminant Research</i> , Vol. 57, Seite/n 31-36.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KLAIBER, R.G., BAUR, S., KOBLO, A., CARLE, R. (2005): Influence of washing treatment and storage atmosphere on phenylalanine ammonia-lyase activity and phenolic acid content of minimally processed carrot sticks, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 53, Seite/n 1065-1072.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D., CLAUS, A., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): A novel process for the recovery of polyphenols from grape (<i>Vitis vinifera</i> L.) pomace, in: <i>Journal of Food Science</i> , Vol. 70, Seite/n 157-163.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D., CLAUS, A., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Characterization and quantification of polyphenolics from grape pomace by HPLC-DAD-MS/MS, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 81-86.	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., STOLL, T., SCHWEIGGERT, U., CARLE, R. (2005): Recovery, characterisation and application of a functional food ingredient containing carotenes and oligogalacturonic acids from carrot pomace, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 100-104.	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., HILT, P., BERARDINI, N., CARLE, R. (2005): Apple pomace and mango peels as a source of pectin and phenolic compounds, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 145-150.	Kongressbeitrag
KAMMERER, D., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): Charakterisierung des Polyphenolprofils in Schwarzen Karotten und daraus hergestellten Produkten mittels HPLC-DAD-MSn, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 18-19.	Kongressbeitrag
SCHÜTZ, K., KAMMERER, D., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): Identifizierung und Quantifizierung von Caffeoylchinasäuren und Flavonoiden in Artischocken (<i>Cynara scolymus</i> L.) mittels HPLC-DAD-ESI/MSn, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 19.	Kongressbeitrag
BERARDINI, N., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): Charakterisierung von Gallotanninen und Benzophenonderivaten in Schalen, Fruchtfleisch und Kernen von Mangos mittels LC-MS, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 18.	Kongressbeitrag
KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Polyphenole in pflanzlichen Lebensmitteln - ein Paradigmenwechsel, in: <i>Ernährung im Fokus</i> , Vol. 5, Seite/n 91-95.	Zeitschriftenbeitrag
NETZEL, M., QUAAS, D., STRASS, G., FRANK, T., STINTZING, F.C., CARLE, R., BITSCH, I., BITSCH, R. (2005): Rote Beete Saft - eine interessante Quelle für bioaktive Substanzen, in: <i>Proceedings of the German Nutritional Society</i> , Seite/n 85.	Kongressbeitrag
AMAN, R., BIEHL, J., CARLE, R., CONRAD, J., BEIFUSS, U., SCHIEBER, A. (2005): Application of HPLC coupled with DAD, APci-MS and NMR to the analysis of lutein and zeaxanthin stereoisomers in thermally processed vegetables, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 92, Seite/n 753-763.	Zeitschriftenbeitrag
SCHÄFER, C., SCHOTT, M., BRANDL, F., NEIDHART, S., CARLE, R. (2005): Identification and quantification of glutamyllysine in digests of enzymatically cross-linked leguminous proteins by high performance liquid chromatography - electrospray ionization mass spectrometry (HPLC-ESI-MS), in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 53, Seite/n 2830-2837.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
AMAN, R., CARLE, R., CONRAD, J., BEIFUSS, U., SCHIEBER, A. (2005): Isolation of carotenoids from plant materials and dietary supplements by high-speed counter-current chromatography, in: <i>Journal of Chromatography A</i> , Vol. 1074, Seite/n 99-105.	Zeitschriftenbeitrag
SCHWEIGGERT, U., MIX, K., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): An innovative process for the production of spices through immediate thermal treatment of the plant material, in: <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , Vol. 6, Seite/n 143-153.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Acrylamid in Lebensmitteln - kontrolliertes Risiko?, in: <i>Ernährung im Fokus</i> , Vol. 5, Seite/n 150-154.	Zeitschriftenbeitrag
MOSSHAMMER, M., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2005): Development of a process for the production of a betalain-based colouring foodstuff from cactus pear, in: <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , Vol. 6, Seite/n 221-231.	Zeitschriftenbeitrag

BAUR, S., KLAIBER, R., WEI, H., HAMMES, W.P., CARLE, R. (2005): Effect of temperature and chlorination of pre-washing water on shelf-life and physiological properties of ready-to-use iceberg lettuce, in: Innovative Food Science & Emerging Technologies, Vol. 6, Seite/n 171-182.	Zeitschriftenbeitrag
VÁSQUEZ-CAICEDO, A.L., SRUAMSIRI, P., CARLE, R., NEIDHART, S. (2005): Accumulation of all-trans- β -carotene and its 9-cis and 13-cis stereoisomers during postharvest ripening of nine Thai mango cultivars, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 53, Seite/n 4827-4835.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
CARLE, R. (2005): Distillation of essential oil, in: Chamomile - Industrial Profiles, Vol. /Medicinal and Aromatic Plants - Industrial Profiles, Seite/n 202-209.	Buchbeitrag
SCHWEIGGERT, U., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Gewürze - traditionelle Produkte mit hohem Innovationspotential, in: Ernährung im Fokus, Vol. 5, Seite/n 215-219.	Zeitschriftenbeitrag
KLAIBER, R.G., BAUR, S., WOLF, G., HAMMES, W.P., CARLE, R. (2005): Quality of minimally processed carrots as affected by warm water washing and chlorination, in: Innovative Food Science & Emerging Technologies, Vol. 6, Seite/n 351-362.	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., MIHALEV, K., BERARDINI, N., MOLLOV, P., CARLE, R. (2005): Flavonol glycosides from distilled petals of Rosa damascena Mill, in: Zeitschrift für Naturforschung C, Vol. 60c, Seite/n 379-384.	Zeitschriftenbeitrag
BERARDINI, N., SCHIEBER, A., KLAIBER, I., BEIFUSS, U., CARLE, R., CONRAD, J. (2005): 7-O-Methylcyanidin 3-O- β -D-galactopyranoside, a novel anthocyanin from mango (<i>Mangifera indica</i> L. cv. Tommy Atkins) peels, in: Zeitschrift für Naturforschung B, Vol. 60b, Seite/n 801-804.	Zeitschriftenbeitrag
FRANK, T., STINTZING, F.C., CARLE, R., BITSCH, I., QUASS, D., STRASS, G., BITSCH, R., NETZEL, M. (2005): Urinary pharmacokinetics of betalains following consumption of red beet juice in healthy humans, in: Pharmacological Research, Vol. 52, Seite/n 290-297.	Zeitschriftenbeitrag
NETZEL, M., STINTZING, F.C., QUASS, D., STRASS, G., CARLE, R., BITSCH, R., BITSCH, I., FRANK, T. (2005): Renal excretion of antioxidative constituents from red beet in humans, in: Food Research International, Vol. 38, Seite/n 1051-1058.	Zeitschriftenbeitrag
HERBACH, K., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2005): Identification of heat-induced degradation products from purified betanin, phyllocactin and hydroxybetanin by high performance liquid chromatography/electrospray ionization mass spectrometry, in: Rapid Communications in Mass Spectrometry, Vol. 19, Seite/n 2603-2616.	Zeitschriftenbeitrag
MOSSHAMMER, M.R., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2005): Colour studies on fruit juice blends from <i>Opuntia</i> and <i>Hylocereus</i> cacti and betalain-containing model solutions derived therefrom, in: Food Research International, Vol. 38, Seite/n 975-981.	Zeitschriftenbeitrag
BERARDINI, N., FEZER, R., CONRAD, J., BEIFUSS, U., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): Screening of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cultivars for their contents of flavonol O- and xanthone C-glycosides, anthocyanins, and pectin, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 53, Seite/n 1563-1570.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D., GAJDOS-KLJUSURIC, J., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): Recovery of anthocyanins from grape pomace extracts (<i>Vitis vinifera</i> L. cv. 'Cabernet Mitoš') using a polymeric adsorbent resin, in: European Food Research and Technology, Vol. 220, Seite/n 431-437.	Zeitschriftenbeitrag
SCHWEIGGERT, U., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): Characterization of carotenoids and carotenoid esters in red pepper pods (<i>Capsicum annuum</i> L.) by high-performance liquid chromatography/atmospheric pressure chemical ionization mass spectrometry, in: Rapid Communications in Mass Spectrometry, Vol. 19, Seite/n 2617-2628.	Zeitschriftenbeitrag
STRASS, G., ROSSBERG, A., THIELEN, C., DIETRICH, H., KAMMERER, D., SCHIEBER, A., CARLE, R., BITSCH, R., BITSCH, I., NETZEL, M. (2005): Phenolische Substanzen in naturtrüben Apfelsäften - ein Vergleich zwischen sortenreinen Säften und Mischsäften, in: Proceedings of the German Nutrition Society, Seite/n 9-10.	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Occurrence of carotenoid cis-isomers in food: Technological, analytical, and nutritional implications, in: Trends in Food Science & Technology, Vol. 16, Seite/n 416-422.	Zeitschriftenbeitrag
CLAUS, A., WEISZ, G.M., KAMMERER, D.R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): A method for the determination of acrylamide in bakery products using ion trap LC-ESI-MS/MS, in: Molecular Nutrition & Food Research, Vol. 49, Seite/n 918-925.	Zeitschriftenbeitrag

CLAUS, A., KÖNIG, K., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Einfluß des Temperatur-Zeit-Regimes auf den Acrylamidgehalt bei der Herstellung von Pumpernickel, in: <i>Proceedingsband (Abstract Volumes)</i> , Seite/n 102.	Kongressbeitrag
POTT, I., NEIDHART, S., MÜHLBAUER, W., CARLE, R. (2005): Quality improvement of non-sulphited mango slices by drying at high temperatures, in: <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , Vol. 6, Seite/n 412-419.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
KAMMERER, D., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Black Carrots - History, recent findings and perspectives, in: <i>Fruit Processing</i> , Vol. 15, Seite/n 302-308.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., HOFFMANN, M., CARLE, R. (2005): Thermal degradation of common isoflavone aglycones, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 46-47.	Kongressbeitrag
FÜGEL, R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): Quality and authenticity control of fruit purées, fruit preparations and jams - a review, in: <i>Trends in Food Science and Technology</i> , Vol. 16, Seite/n 433-441.	Zeitschriftenbeitrag
CHRISTIAN, B., STRASS, G., FRANK, T., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., LUCKAS, B., BITSCH, R., BITSCH, I., NETZEL, M. (2005): Ab-initio-MO-Rechnungen als Werkzeug zur Strukturaufklärung von in vivo Metaboliten, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 122.	Kongressbeitrag
BITSCH, R., NETZEL, M., NETZEL, G., THIELEN, C., DIETRICH, H., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., FRANK, T., OTT, U., BITSCH, I. (2005): Urinary excretion of antioxidants and phenolics following fruit juice intake - influence of storing, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 31.	Kongressbeitrag
NETZEL, M., ALLMANN, S., STRASS, G., KRANL, K., AMAN, R., SCHIEBER, A., CARLE, R., BITSCH, I., BITSCH, R. (2005): Stability of Hydrophilic and Lipophilic Antioxidants of Seabuckthorn Under Different Storage Conditions, in: <i>Seabuckthorn (Hippophae L.) A Multipurpose Wonder Plant. Vol. II: Biochemistry and Pharmacology</i> , Seite/n 331-336.	Buchbeitrag
FÜGEL, R., FÖRCH, M., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2005): Determination of the fruit content of strawberry yogurt by gravimetric quantification of hemicellulose, in: <i>Journal of Applied Botany and Food Quality</i> , Vol. 79, Seite/n 157-159.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Die Schwarze Karotte - im Lichte der neueren Forschung, in: <i>Flüssiges Obst</i> , Vol. 72, Seite/n 581-586.	Zeitschriftenbeitrag
TRICHTERBORN, J., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2005): Innovation mit Geschmack. Sensorik in Produktentwicklung und -optimierung, in: <i>Ernährung im Fokus</i> , Vol. 5, Seite/n 331-334.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D.R., SALEH, Z.S., CARLE, R., STANLEY, R.A. (2005): Adsorptive recovery of health-beneficial compounds from apple juice, in: <i>Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition</i> , Seite/n S68.	Kongressbeitrag
NETZEL, M., NETZEL, G., KROTZ, C., FRANK, T., THIELEN, C., DIETRICH, H., OTT, U., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., BITSCH, I., BITSCH, R. (2005): Bioverfügbarkeit von Antioxidantien aus naturtrübem Apfelsaft und Mehrfruchtsaft, in: <i>Dokumentation</i> , Seite/n 118.	Kongressbeitrag
DUBE, M., NEIDHART, S., CARLE, R. (2005): Verminderung des allergenen Potenzials pflanzlicher Lebensmittel, in: <i>Ernährung im Fokus</i> , Vol. 5, Seite/n 272-275.	Zeitschriftenbeitrag
SCHWEIGGERT, U., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Inactivation of peroxidase, polyphenoloxidase and lipoxigenase in paprika and chili powder after immediate thermal treatment of the plant material, in: <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , Vol. 6, Seite/n 403-411.	Zeitschriftenbeitrag
BERARDINI, N., KNÖDLER, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Utilization of mango peels as a source of pectin and polyphenolics, in: <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , Vol. 6, Seite/n 443-453.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R. (2005): Themenbereich: Pflanzliche Lebensmittel, in: <i>Römpf Online Lexikon der Lebensmittelchemie</i> .	Lexikonartikel
KAMMERER, D., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2005): Characterization and recovery of phenolic compounds from grape pomace - review, in: <i>Journal of Applied Botany and Food Quality</i> , Vol. 79, Seite/n 189-196.	Zeitschriftenbeitrag
NETZEL, M., STRASS, G., KAMMERER, D., SCHIEBER, A., CARLE, R., BITSCH, I., BITSCH, R., FRANK, T., CHRISTIAN, B. (2005): Untersuchungen zum in vivo Metabolismus von Pelargonidin-3-glukosid, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 33-34.	Kongressbeitrag

NETZEL, M., NETZEL, G., BITSCH, I., KLER, A., KRIESL, E., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., FRANK, T., BITSCH, R. (2005): Urinary excretion of antioxidants following consumption of Hibiscus sabdariffa L. extract, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 248-251.	Kongressbeitrag
NETZEL, M., NETZEL, G., ROßBERG, A., BITSCH, I., THIELEN, C., DIETRICH, H., KAMMERER, D.R., SCHIEBER, A., CARLE, R., FRANK, T., BITSCH, R. (2005): Excretion of polyphenols and metabolites in human urine following consumption of apple juice, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 273-276.	Kongressbeitrag
Berardini, N.; Schieber, A.; Klaiber, I.; Beifuss, U.; Carle, R.; Conrad, J. (2005): 7-O-methylcyanidin 3-O-β-D-galactopyranoside, a novel anthocyanin from mango (<i>Mangifera indica</i> L. cv. 'Tommy Atkins') peels., in: <i>Z. Naturforsch.</i> , Vol. 60b, Seite/n 801-804.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
VÁSQUEZ-CAICEDO, A.L. (2005): Camu-Camu: A promising Amazonian fruit, in: <i>Fruit Processing</i> , Vol. 15, Seite/n 19-26.	Zeitschriftenbeitrag
FÜGEL, R. (2005): Quality and Authenticity Control of Fruit Products by Isolation and Characterisation of Cell Wall Polysaccharides, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
KLAIBER, R.G. (2005): Influence of Prewashing Treatments and Storage Atmosphere on Sensory and Microbiological Quality of Shredded, Packaged Carrots, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
BAUR, S. (2005): Quality Improvement and Shelf-Life Extension of Minimally Processed Iceberg Lettuce by Innovative Pre-Washing Using Cold and Warm Water with or without Sanitisers, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
BERARDINI, N. (2005): Characterization of Phenolic Compounds and Pectin from Mangoes (<i>Mangifera indica</i> L.) and Their Recovery from Processing Byproducts, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
REITER, M. (2005): Untersuchungen über den Einfluß der Herstellungstechnologie auf die Trubstabilität von Karottensaft, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
MAIER, O. (2005): Herstellung und Charakterisierung texturverbesserter Erdbeerprodukte nach dem Kaltaufgussverfahren, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
MAHAYOTHEE, B. (2005): The Influence of Raw Material on the Quality of Dried Mango Slices (<i>Mangifera indica</i> L.) with Special Reference to Postharvest Ripening, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
KAMMERER, D.R. (2005): Characterization of Phenolic Compounds from Grape Pomace and Black Carrots by High-Performance Liquid Chromatography – Electro spray Ionization Multistage Mass Spectrometry, in: <i>Schriftenreihe des Lehrstuhls Lebensmittel pflanzlicher Herkunft</i> .	Dissertation
NAGLE, M, SPREER, W., NEIDHART, S., SRUAMSIRI, P., CARLE, R., MÜLLER, J. (2005): Documentation of cavity closure by the seed in mango fruit (<i>Mangifera indica</i> L.), in: <i>Tagungsband Tropentag 2005</i> , Seite/n 1-5.	Kongressbeitrag
Stintzing, F. C.; Conrad, J.; Klaiber, I.; Beifuss, U.; Carle, R. (2004): Structural investigations on betacyanin pigments by LC NMR and 2D NMR spectroscopy, in: <i>Phytochemistry</i> , Vol. 65, Seite/n 415-422.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
BAUR, S., KLAIBER, R., HAMMES, W.P., CARLE, R. (2004): Sensory and microbiological quality of shredded, packaged iceberg lettuce as affected by pre-washing procedures with chlorinated and ozonated water, in: <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , Vol. 5, Seite/n 45-55.	Zeitschriftenbeitrag
KLAIBER, R.G., BAUR, S., MAGEL, L., HAMMES, W.P., CARLE, R. (2004): Quality of shredded, packaged carrots as affected by different washing treatments, in: <i>Journal of Food Science</i> , Vol. 69, Seite/n 161-166.	Zeitschriftenbeitrag
BREITHAUPT, D. E., SCHIEBER, A. (2004): Trendbericht - Lebensmittelchemie 2003 Teil: Funktionalität sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe, in: <i>Nachrichten aus der Chemie</i> , Vol. 52, Seite/n 306 - 309.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., KAMMERER, D., SCHIEBER, A., ADAMA, H., NACOULMA, O.G., CARLE, R. (2004): Betacyanins and phenolic compounds from <i>Amaranthus spinosus</i> L. and <i>Boerhavia erecta</i> L., in: <i>Zeitschrift für Naturforschung</i> , Vol. 59c, Seite/n 1-8.	Zeitschriftenbeitrag

KUGLER, F., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2004): Identification of betalains from differently coloured Swiss Chard (<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>cicla</i> [L.] Alef. cv. "Bright Lights") by high-performance liquid chromatography - electrospray ionization mass spectrometry, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 52, Seite/n 2975-2981.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2004): Characterization of phenolic acids in black carrots (<i>Daucus carota</i> ssp. <i>sativus</i> var. <i>atrorubens</i> Alef.) by high performance liquid chromatography - electrospray ionization mass spectrometry, in: <i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> , Vol. 18, Seite/n 1331-1340.	Zeitschriftenbeitrag
VASQUEZ-CAICEDO, A.L., NEIDHART, S., CARLE, R. (2004): Postharvest ripening behavior of nine Thai mango cultivars and their suitability for industrial applications, in: <i>Acta Horticulturae (ISHS)</i> , Vol. 645, Seite/n 617-625.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MAHAYOTHEE, B., LEITENBERGER, M., NEIDHART, S., MÜHLBAUER, W., CARLE, R. (2004): Non-destructive determination of maturity of Thai mangoes by near-infrared spectroscopy, in: <i>Acta Horticulturae (ISHS)</i> , Vol. 645, Seite/n 581-588.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
MAHAYOTHEE, B., NEIDHART, S., MÜHLBAUER, W., CARLE, R. (2004): Influence of postharvest ripening processes on appropriate maturity for drying mangoes 'Nam Dokmai' and 'Kaew', in: <i>Acta Horticulturae (ISHS)</i> , Vol. 645, Seite/n 241-248.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FÜGEL, R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2004): A novel approach to quality and authenticity control of fruit products using fractionation and characterisation of cell wall polysaccharides, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 87, Seite/n 141-150.	Zeitschriftenbeitrag
DUBE, M., ZUNKER, K., NEIDHART, S., CARLE, R., STEINHART, H., PASCHKE, A. (2004): Effect of technological processing on the allergenicity of mangoes (<i>Mangifera indica</i> L.), in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 52, Seite/n 3938-3945.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STINTZING, F.C., CARLE R. (2004): Functional properties of anthocyanins and betalains in plants, food, and in human nutrition, in: <i>Trends in Food Science & Technology</i> , Vol. 15, Seite/n 19-38.	Zeitschriftenbeitrag
SCHWEIGGERT, U., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2004): Karottentrester als Quelle funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe, in: <i>Flüssiges Obst</i> , Vol. 71, Seite/n 136-140.	Zeitschriftenbeitrag
HERBACH, K.M., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2004): Quantitative and structural changes of betacyanins in red beet (<i>Beta vulgaris</i> L.) juice induced by thermal treatment, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 103-105.	Kongressbeitrag
MOSSHAMMER, M.R., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2004): Colour studies of model solutions containing betaxanthins and betacyanins, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 375-377.	Kongressbeitrag
STINTZING, F.C., KUGLER, F., CARLE, R. (2004): Coloured Swiss chard (<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>cicla</i> [L.] Alef. cv. "Bright Lights") - a new source of betalains?, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 14-16.	Kongressbeitrag
NETZEL, M., FRANK, T., STRASS, G., QUAAS, D., STINTZING, F.C., CARLE, R., BITSCH, R., BITSCH, I. (2004): Pharmacokinetic evaluation of the urinary excretion of dietary betalains following consumption of red beet juice, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 271-273.	Kongressbeitrag
STINTZING, F.C., TRICHTERBORN, J., CARLE, R. (2004): Colour evaluation of mixtures composed of anthocyanin- and betalain-containing food colorants, in: <i>Fruit Processing</i> , Seite/n 268-269.	Kongressbeitrag
HERBACH, K.M., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2004): Evaluation of the pigment stability of juices from purple pitaya as affected by a heating process, in: <i>Fruit Processing</i> , Seite/n 269.	Kongressbeitrag
MOSSHAMMER, M.R., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2004): Development of a new process for the production of cactus pear juice, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 50.	Kongressbeitrag
FÜGEL, R., HENKE, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2004): Bestimmung des Fruchtgehaltes von Fruchtzubereitungen mittels gravimetrischer Quantifizierung der Hemicellulose, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 11.	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., MARX, M., CARLE, R. (2004): Trans-cis-isomerization of carotenoids in fruits and vegetables during processing, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 142-144.	Kongressbeitrag

SCHWEIGGERT, U., STOLL, T., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2004): Carrot pomace - a source of carotenes and oligogalacturonic acids, in: Book of Abstracts, Seite/n 91-92.	Kongressbeitrag
KUGLER, F., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2004): Farbstieliger Mangold - ein neues färbendes Lebensmittel?, in: Proceedings of the German Nutrition Society, Vol. 6, Seite/n 45.	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., FÜGEL, R., CARLE, R. (2004): Cell wall polysaccharides as novel tools for quality and authenticity control of fruit products, in: Book of Abstracts, Seite/n 170.	Kongressbeitrag
NETZEL, M., STRASS, G., SONNTAG, S., QUAAS, D., FRANK, T., STINTZING, F.C., CARLE, R., BITSCH, I., BITSCH, R. (2004): Betalaine und Anthocyane - farbgebende Pflanzenpigmente und bioverfügbare Antioxidantien, in: Lebensmittelchemie, Seite/n 82-83.	Kongressbeitrag
CARLE, R., VALET, R. (2004): Fruchtzubereitungen - Wie kommt die Erdbeere in den Joghurt?, in: Ernährung im Fokus, Vol. 4, Seite/n 198-201.	Zeitschriftenbeitrag
KLAIBER, R., BAUR, S., CARLE, R. (2004): Fertigsalate: Minimal verarbeitete Gemüse- und Obsterzeugnisse, in: Ernährung im Fokus, Vol. 4, Seite/n 261-264.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D., CLAUS, A., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2004): Polyphenol screening of pomace from red and white grape varieties (<i>Vitis vinifera</i> L.) by HPLC-DAD-MS/MS, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 52, Seite/n 4360-4367.	Zeitschriftenbeitrag
SCHÜTZ, K., KAMMERER, D., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2004): Identification and quantification of phenolic acids and flavonoids from artichoke (<i>Cynara scolymus</i> L.) heads, juice and pomace by HPLC-DAD-ESI/MSn., in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 52, Seite/n 4090-4096.	Zeitschriftenbeitrag
BERARDINI, N., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2004): Characterization of gallotannins and benzophenone derivatives from mango (<i>Mangifera indica</i> L. cv. 'Tommy Atkins') peels, pulp and kernels by high-performance liquid chromatography - electrospray ionization mass spectrometry, in: Rapid Communications in Mass Spectrometry, Vol. 18, Seite/n 2208-2216.	Zeitschriftenbeitrag
HERBACH, K.M., STINTZING, F. C., CARLE, R. (2004): Thermal degradation of betacyanins in juices from purple pitaya (<i>Hylocereus polyrhizus</i> [Weber] Britton & Rose) monitored by HPLC-MS/MS analyses, in: European Food Research and Technology, Vol. 219, Seite/n 377-385.	Zeitschriftenbeitrag
AMAN, R., BAYHA, S., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2004): Determination of carotenoid stereoisomers in commercial dietary supplements by high-performance liquid chromatography, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 52, Seite/n 6086-6090.	Zeitschriftenbeitrag
HERBACH, K., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2004): Impact of thermal treatment on color and pigment pattern of red beet (<i>Beta vulgaris</i> L.) preparations, in: Journal of Food Science, Vol. 69, Seite/n C491- C498.	Zeitschriftenbeitrag
RESEMANN, J., MAIER, B., CARLE, R. (2004): Investigations on the conversion of onion aroma precursors S-alk(en)yl-L-cysteine sulfoxides in onion juice production, in: Journal of the Science of Food and Agriculture, Vol. 84, Seite/n 1945-1950.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2004): Quantification of anthocyanins in black carrot extracts (<i>Daucus carota</i> ssp. <i>sativus</i> var. <i>atrorubens</i> Alef.) and evaluation of their color properties, in: European Food Research and Technology, Vol. 219, Seite/n 479-486.	Zeitschriftenbeitrag
KLAIBER, R.G., CARLE, R. (2004): Entwicklung des Polyphenolgehalts im Verlauf der Lagerung minimal verarbeiteter Karotten, in: Lebensmittelchemie, Seite/n 10-11.	Kongressbeitrag
ESQUIVEL, P., MÜNSCHER, I., MAIER, O., CARLE, R. (2004): Efecto de la adición de pectinesterasa sobre la firmeza de fresas (<i>Fragaria ananassa</i> c.v. El Santa) procesadas como mermelada, in: Reviteca, Vol. 10, Seite/n 29-32.	Zeitschriftenbeitrag
KUGLER, F., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2004): Lebensmittelfärbung mit betalainhaltigen Früchten und Gemüsen, in: Ernährung im Fokus, Vol. 4, Seite/n 318-321.	Zeitschriftenbeitrag
BAUR, S., KLAIBER, R.G., KOBLO, A., CARLE, R. (2004): Effect of different pre-washing procedures on phenolic metabolism of shredded, packaged iceberg lettuce upon storage, in: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 52, Seite/n 7017-7025.	Zeitschriftenbeitrag

RESEMANN, J., BUFLER, G., LIEBIG, H.-P., CARLE, R. (2004): Factors affecting quality traits of onion (<i>Allium cepa</i> L.) bulbs aimed at the production of onion juice concentrate and onion oil, in: <i>European Journal of Horticultural Science</i> , Vol. 69, Seite/n 45-52.	Zeitschriftenbeitrag
MIHALEV, K., SCHIEBER, A., MOLLOV, P., CARLE, R. (2004): Effect of mash maceration on the polyphenolic content and visual quality attributes of cloudy apple juices, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 52, Seite/n 7306-7310.	Zeitschriftenbeitrag
FÜGEL, R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2004): Eine neue Methode zur Qualitäts- und Authentizitätskontrolle fruchthaltiger Produkte durch Charakterisierung von Zellwandpolysacchariden, in: <i>Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene</i> , Vol. 95, Seite/n 597-617.	Zeitschriftenbeitrag
NETZEL, M., STRASS, G., QUAAS, D., STINTZING, F.C., CARLE, R., BITSCH, I., BITSCH, R. (2004): Verfügbarkeit von Betalainen aus Kaktus- und Rote Bete-Saft - eine Pilotstudie am gesunden Erwachsenen, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 124-125.	Kongressbeitrag
FÜGEL, R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2004): Bestimmung des Fruchtgehalts in fruchthaltigen Produkten, in: <i>Dokumentation</i> , Seite/n 75-87.	Kongressbeitrag
KAMMERER, D., SCHILLMÖLLER, S., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2004): Stability of strawberry preserves colored with black carrot and elderberry juice concentrates, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 50.	Kongressbeitrag
BERARDINI, N., KNÖDLER, M., FEZER, R., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2004): Mango by-products as a source of pectin and polyphenols, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 50.	Kongressbeitrag
Resemann, J., Bufler, G. Liebig, H.-P. and Carle, R. (2004): Factors affecting quality traits of onion (<i>Allium cepa</i> L.) bulbs for the production of onion juice concentrate and onion oil., in: <i>Europ. J. Horticultural Science</i> , Vol. 69, Seite/n 45-52.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
FÜGEL, R., PFITZNER, J., MOSSHAMMER, M., HENKE, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Bestimmung zellwandgebundener Neutralsaccharide in Früchten mittels Kapillar-Zonen-Elektrophorese, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 57, Seite/n 6.	Zeitschriftenbeitrag
BAUR, S.A., KLAIBER, R.G., CARLE, R. (2003): Bestimmung der Phenylalaninammoniumlyase-Aktivität in minimal verarbeitetem Gemüse, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. 57, Seite/n 26-27.	Zeitschriftenbeitrag
Neidhart,S.; Dimassi,O.; Carle,R.; Mertz,L.; Migliore,G.; Hinrichs,J.; Mané-Bielfeldt,A.; Valle Zárate,A. (2003): Rheological investigation of the technological potential of Dahlem Cashmere goat milk for cheese production, in: <i>Proceedings</i> , Seite/n 571-572.	Kongressbeitrag
Dimassi,O.; Neidhart,S.; Carle,R.; Mertz,L.; Migliore,G.; Hinrichs,J.; Valle Zárate,A. (2003): Suitability of milk of Dahlem Cashmere goats for cheese production from rheological point of view, in: <i>Poster presentation</i> .	Weitere Veröffentlichung
SCHIEBER, A., HILT, P., STREKER, P., ENDRESS, H.-U., RENTSCHLER, C., CARLE, R. (2003): A new process for the combined recovery of pectin and phenolic compounds from apple pomace, in: <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , Vol. 4, Seite/n 99-107.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2003): Charakterisierung Anthocyan- und Betalain-haltiger Lebensmittelfarbstoffe, in: <i>Tagungsband</i> , Seite/n 21-22.	Kongressbeitrag
REITER, M., STUPARIC, M., NEIDHART, S., CARLE, R. (2003): The role of process technology in carrot juice cloud stability, in: <i>Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie</i> , Vol. 36, Seite/n 165-172..	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Evaluation of colour properties and chemical quality parameters of cactus juices, in: <i>European Food Research and Technology</i> , Vol. 216, Seite/n 303-311.	Zeitschriftenbeitrag
HILT, P., SCHIEBER, A., YILDIRIM, C., ARNOLD, G., CONRAD, J., KLAIBER, I., BEIFUSS, U., CARLE, R. (2003): Detection of phloridzin in strawberries (<i>Fragaria x ananassa</i> DUCH.) by HPLC-PDA-MS/MS and NMR spectroscopy, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 51, Seite/n 2896-2899.	Zeitschriftenbeitrag
REITER, M., NEIDHART, S., CARLE, R. (2003): Sedimentation behaviour and turbidity of carrot juices in relation to the characteristics of their cloud particles, in: <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , Vol. 83, Seite/n 745-751.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)
POTT, I., MARX, M., NEIDHART, S., MÜHLBAUER, W. CARLE, R. (2003): Quantitative determination of β -carotene stereoisomers in fresh, dried and solar dried mangoes (<i>Mangifera indica</i> L.), in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 51, Seite/n 4527-4531.	Zeitschriftenbeitrag (peer-reviewed)

SCHIEBER, A., BERARDINI, N., CARLE, R. (2003): Identification of flavonol and xanthone glycosides from mango (<i>Mangifera indica</i> L. cv. 'Tommy Atkins') peels by high-performance liquid chromatography - electrospray ionization mass spectrometry, in: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Vol. 51, Seite/n 5006-5011.	Zeitschriftenbeitrag
KLAIBER, R.G., CARLE, R. (2003): Einfluß des Waschprozesses auf die sensorische Qualität minimal verarbeiteter Karotten, in: <i>Tagungsband</i> , Seite/n 29-30.	Kongressbeitrag
BAUR, S., CARLE, R. (2003): Einfluß verschiedener Waschverfahren auf die sensorische Qualität und Haltbarkeit von minimal verarbeitetem, folienverpacktem Eisbergsalat, in: <i>Tagungsband</i> , Seite/n 31-32.	Kongressbeitrag
NEIDHART, S., HANNAK, C., GIERSCHNER, K. (2003): Sol-gel transitions of high-esterified pectins and their molecular structure, in: <i>Advances in Pectin and Pectinase</i> , Vol. 2003, Seite/n 431-448.	Buchbeitrag
SCHÜTZ, K., HILT, P., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): HPLC-Bestimmung phenolischer Verbindungen in Birnen und Birnensäften, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. /57, Seite/n 28.	Kongressbeitrag
KAMMERER, D., BERARDINI, N., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Charakterisierung von Anthocyanen und phenolischen Säuren aus schwarzen Karotten mittels HPLC-MS, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. /57, Seite/n 28-29.	Kongressbeitrag
AMAN, R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Trennung von Lutein- und Zeaxanthin-Stereoisomeren mittels HPLC, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. /57, Seite/n 29.	Kongressbeitrag
STOLL, T., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Charakterisierung gesättigter und ungesättigter Oligogalacturonsäuren mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie und Massenspektrometrie, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Vol. /57, Seite/n 29.	Kongressbeitrag
CARLE, R., SCHIEBER, A. (2003): Gewinnung funktioneller Inhaltsstoffe aus Reststoffen der Obst- und Gemüseverarbeitung, in: <i>Landinfo</i> , Vol. 3/2003, Seite/n 27-31.	Zeitschriftenbeitrag
Breithaupt Dietmar, Pott I., Carle R. (2003): Detection of unusual carotenoid esters in fresh mango (<i>Mangifera indica</i> L. cv. 'Kent'), in: <i>Phytochemistry</i> , Vol. 64, Seite/n 825 - 829.	Zeitschriftenbeitrag
MARX, M., STUPARIC, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Effects of thermal processing on trans-cis-isomerization of beta-carotene in carrot juices and carotene-containing preparations, in: <i>Food Chemistry</i> , Vol. 83, Seite/n 609-617.	Zeitschriftenbeitrag
STOLL, T., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Quantitative determination of saturated oligogalacturonic acids in enzymatic digests of polygalacturonic acid, pectin, and carrot pomace by on-line LC-ESI-MS, in: <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> , Vol. 377, Seite/n 655-659.	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D., CARLE, R., SCHIEBER, A. (2003): Detection of peonidin and pelargonidin glycosides in black carrots (<i>Daucus carota</i> ssp. sativus var. atropubens Alef.) by high-performance liquid chromatography - electrospray ionization mass spectrometry, in: <i>Rapid Communications in Mass Spectrometry</i> , Vol. 17, Seite/n 2407-2412.	Zeitschriftenbeitrag
STOLL, T., SCHWEIGGERT, U., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Application of hydrolyzed carrot pomace as a functional food ingredient to beverages, in: <i>Journal of Food, Agriculture & Environment</i> , Vol. 1, Seite/n 88-92.	Zeitschriftenbeitrag
RESEMANN, J., CARLE, R. (2003): Comparative study on the interrelation between flavor related parameters of different onion cultivars (<i>Allium cepa</i> L.) and their applicability to forecasting onion oil yield, in: <i>Journal of Food, Agriculture and Environment</i> , Vol. 1, Seite/n 104-111.	Zeitschriftenbeitrag
STOLL, T., SCHWEIGGERT, U., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Process for the recovery of a carotene-rich functional food ingredient from carrot pomace by enzymatic liquefaction, in: <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , Vol. 4, Seite/n 415-423.	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., BERARDINI, N., AMAN, R., GUTSCHE, B., LERCH, C., ROTH, M., CARLE, R. (2003): Charakterisierung sekundärer Pflanzenstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln und funktionellen Lebensmitteln - Zeit zum Handeln?, in: <i>Lebensmittelchemie</i> , Seite/n 113.	Kongressbeitrag

BERARDINI, N., FEZER, R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Charakterisierung phenolischer Verbindungen in Mangoschalen mittels LC-MS, in: <u>Lebensmittelchemie, Seite/n 118-119.</u>	Kongressbeitrag
KAMMERER, D., CLAUS, A., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Identifizierung und Quantifizierung phenolischer Verbindungen in Traubentrester mittels HPLC-DAD-MS, in: <u>Lebensmittelchemie, Seite/n 119.</u>	Kongressbeitrag
HOPPE, S., WIGOTZKI, M., ZUNKER, K., NEIDHART, S., CARLE, R., STEINHART, H., PASCKE, A. (2003): Einfluß technologischer Verarbeitung auf die Allergenität von Äpfeln und Mango, in: <u>Lebensmittelchemie, Seite/n 155.</u>	Kongressbeitrag
AMAN, R., BAYHA, S., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Überprüfung deklarierter Carotinoidgehalte in Nahrungsergänzungsmitteln, in: <u>Lebensmittelchemie, Vol. 57, Seite/n 162.</u>	Zeitschriftenbeitrag
NETZEL, M., STRASS, G., ALLMANN, S., KRANL, K., AMAN, R., SCHIEBER, A., CARLE, R., BITSCH, I., BITSCH, R. (2003): Stability of hydrophilic and lipophilic antioxidants in sea buckthorn juices and nectar under different storage conditions, in: <u>Proceedings, Seite/n 186-191.</u>	Kongressbeitrag
FÜGEL, R., HENKE, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2003): Bestimmung des Fruchtgehaltes von Fruchtzubereitungen mittels gravimetrischer Quantifizierung der Hemicellulose, in: <u>Lebensmittelchemie, Seite/n 11.</u>	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A. (2003): Funktionelle Inhaltsstoffe pflanzlicher Lebensmittel - Beiträge zu Analytik, Stabilität und Gewinnung aus Nebenprodukten der Obst- und Gemüseverarbeitung, in: .	Habilitation
SCHIEBER, A., MARX, M., CARLE, R. (2002): Simultaneous determination of carotenes and tocopherols in ATBC drinks by high-performance liquid chromatography, in: <u>Food Chemistry, Vol. 76, Seite/n 377-382.</u>	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., STINTZING, A.S., CARLE, R., WROLSTAD, R.E. (2002): A novel zwitterionic anthocyanin from evergreen blackberry (<i>Rubus laciniatus</i> Willd.), in: <u>Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 50, Seite/n 396-399.</u>	Zeitschriftenbeitrag
KAMMERER, D., SCHIEBER, A., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2002): Gewinnung und Charakterisierung phenolischer Verbindungen aus Traubentrester, in: <u>Lebensmittelchemie, Vol. 56, Seite/n 11.</u>	Zeitschriftenbeitrag
KELLER, P., STREKER, P., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): HPLC-Bestimmung phenolischer Verbindungen in Tafel- und Mostäpfeln, in: <u>Lebensmittelchemie, Vol. 56, Seite/n 12.</u>	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): Betacyanins in fruits from red-purple pitaya, <i>Hylocereus polyrhizus</i> (Weber) Britton & Rose, in: <u>Food Chemistry, Vol. 77, Seite/n 101-106, 517.</u>	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., KELLER, P., STREKER, P., KLAIBER, I., CARLE, R. (2002): Detection of isorhamnetin glycosides in extracts of apples (<i>Malus domestica</i> cv. 'Brettacher') by HPLC-DAD and HPLC-APCI-MS/MS, in: <u>Phytochemical Analysis, Vol. 13, Seite/n 87-94.</u>	Zeitschriftenbeitrag
ZUNKER, K., PASCHKE, A., NEIDHART, S., STEINHART, H., CARLE, R. (2002): Allergenität technologisch verarbeiteter Litchis, in: <u>Lebensmittelchemie, Vol. 56, Seite/n 13-14.</u>	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): Identification of betalains from yellow beet (<i>Beta vulgaris</i> L.) and cactus pear (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.) by high-performance liquid chromatography - electrospray ionization mass spectrometry, in: <u>Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 50, Seite/n 2302-2307.</u>	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., HILT, P., CONRAD, J., BEIFUSS, U., CARLE, R. (2002): Elution order of quercetin glycosides from apple pomace extracts on a new HPLC stationary phase with hydrophilic endcapping, in: <u>Journal of Separation Science, Vol. 25, Seite/n 361-364.</u>	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., HILT, P., KLAIBER, I., CARLE, R. (2002): Nachweis von Isorhamnetinglycosiden in Apfelextrakten mittels HPLC-APCI-MS/MS - Konsequenzen für die Authentizitätskontrolle von Apfelsäften, in: <u>Kurzreferate und Teilnehmerverzeichnis, Seite/n 47.</u>	Kongressbeitrag
ARELT, A., HILT, P., KIRSCH, P., SCHIEBER, A., CARLE, R., FISCHER, A. (2002): Untersuchungen zum Einsatz phenolischer Verbindungen aus Apfeltrester als natürliche Antioxidantien in Pizzasalami, in: <u>Kurzreferate und Teilnehmerverzeichnis, Seite/n 83-84.</u>	Kongressbeitrag
THOMANN, S., WOLF, G., KLAIBER, R.G., CARLE, R., HAMMES, W.P. (2002): Untersuchungen zur Reduzierung der Verderbsflora auf folienverpackten, gestiftelten Karotten, in: <u>Abstracts, Seite/n nnb.</u>	Kongressbeitrag

SCHIEBER, A., KAMMERER, D., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2002): Effects of enzyme treatment on the stability of phenolic compounds in grape pomace, in: <u>Proceedings, Seite/n 87-90.</u>	Kongressbeitrag
STINTZING, F.C., STINTZING, A.S., WROLSTAD, R.E., CARLE, R. (2002): Colour characteristics, chemical stability and in vitro antioxidant properties of <u>anthocyanin extracts and isolated cyanidin-based pigments</u> , in: <u>Proceedings, Seite/n 111-114.</u>	Kongressbeitrag
AMAN, R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): Separation of lutein and zeaxanthin stereoisomers by high-performance liquid chromatography, in: <u>Proceedings, Seite/n 167-170.</u>	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., MÜLLER, D., RÖHRIG, G., CARLE, R. (2002): Einfluss von Sorte und Verarbeitung auf die Qualität kaltgepresster Traubenkernöle, in: <u>Mitteilungen Klosterneuburg, Vol. 52, Seite/n 29-33.</u>	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., NEIDHART, S. (2002): Modification of fruit- and vegetable-allergenicity by processing (technical part), in: <u>Minutes and Proceedings, Seite/n 59-60.</u>	Kongressbeitrag
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): Characterization of betacyanins from <i>Hylocereus polyrhizus</i> (Weber) Britton & Rose, in: <u>Rivista de Fitoterapia, Vol. 2 (Suppl. 1), Seite/n 234.</u>	Zeitschriftenbeitrag
SCHÄFER, C., WÄSCHE, A., HOLLEY, W., NEIDHART, S., CARLE, R. (2002): Enzymatische Texturierung eines Pflanzenproteins mittels Transglutaminase, in: <u>Lebensmittelchemie, Vol. 56, Seite/n 89-90.</u>	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., HILT, P., STOLL, T., SCHIEBER, A. (2002): Gewinnung von Wertstoffen aus Apfel- und Karottenresten, in: <u>Tagungsband, Seite/n D-31 - D-42.</u>	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., HILT, P., SCHÜTZ, K., CARLE, R. (2002): Isorhamnetin-Glycoside - Geeignete Marker zum Nachweis eines Zusatzes von Birnen zu <u>Apfelprodukten?</u> , in: <u>Lebensmittelchemie, Vol. 56, Seite/n 135-136.</u>	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., STINTZING, A.S., CARLE, R., FREI, B., WROLSTAD, R.E. (2002): Color and antioxidant properties of cyanin-based anthocyanin pigments, in: <u>Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 50, Seite/n 6172-6181.</u>	Zeitschriftenbeitrag
MAHAYOTHEE, B., MÜHLBAUER, W., NEIDHART, S., LEITENBERGER, M., CARLE, R. (2002): Non-destructive determination of maturity of Thai mangoes by <u>near-infrared spectroscopy</u> , in: <u>Program and abstracts, Seite/n 79.</u>	Kongressbeitrag
VASQUEZ-CAICEDO, A.L., NEIDHART, S., CARLE, R. (2002): Postharvest ripening behavior of nine Thai mango cultivars and their suitability for industrial <u>applications</u> , in: <u>Program and abstracts, Seite/n 80.</u>	Kongressbeitrag
MAHAYOTHEE, B., MÜHLBAUER, W., NEIDHART, S., CARLE, R. (2002): Appropriate postharvest ripening processes for drying Thai mangoes 'Nam Dokmai' and 'Kaew', in: <u>Program and abstracts, Seite/n 184.</u>	Kongressbeitrag
STOLL, T., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): High-performance liquid chromatographic separation and on-line mass spectrometric detection of saturated and <u>unsaturated oligogalacturonic acids</u> , in: <u>Carbohydrate Research, Vol. 337, Seite/n 2481-2486.</u>	Zeitschriftenbeitrag
SCHÜTZ, K., HILT, P., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): HPLC-Bestimmung phenolischer Verbindungen in Birnen und Birnensäften, in: <u>Kurzreferate und Teilnehmerverzeichnis, Seite/n 122.</u>	Kongressbeitrag
KAMMERER, D., BERARDINI, N., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): Bestimmung von Anthocyanen und phenolischen Säuren aus schwarzen Karotten mittels <u>HPLC-MS</u> , in: <u>Kurzreferate und Teilnehmerverzeichnis, Seite/n 123.</u>	Kongressbeitrag
STOLL, T., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): Charakterisierung gesättigter und ungesättigter Oligogalacturonsäuren mittels <u>Hochleistungsflüssigkeitschromatographie und Massenspektrometrie</u> , in: <u>Kurzreferate und Teilnehmerverzeichnis, Seite/n 124.</u>	Kongressbeitrag
AMAN, R., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2002): Trennung von Lutein- und Zeaxanthin-Stereoisomeren mittels HPLC, in: <u>Kurzreferate und Teilnehmerverzeichnis, Seite/n 125.</u>	Kongressbeitrag
SCHÄFER, C., ZACHERL, C., DUBE, M., NEIDHART, S., HOLLEY, W., CARLE, R. (2002): Einfluß von Öl und Kohlenhydraten als Lebensmittelzutaten auf die <u>enzymatische Vernetzung von Sojaprotein mittels Transaminase</u> , in: <u>Kurzreferate und Teilnehmerverzeichnis, Seite/n 164.</u>	Kongressbeitrag

MAHAYOTHEE, R., LEITENBERGER, M., NEIDHART, S., MÜHLBAUER, W., CARLE, R. (2002): Non-destructive determination of fruit maturity of Thai mango cultivars by near infrared spectroscopy, in: http://www.uni-hohenheim.de/symposium2002/frame_contributions_pa.htm .	Weitere Veröffentlichung
VÁSQUEZ-CAICEDO, A.L., NEIDHART, S., PATHOMRUNGSIYOUNGGUL, P., WIRIYACHAREE, P., CHATTRACUL, A., SRUAMSIRI, P., MANOCHAI, P., BANGERTH, F., CARLE, R. (2002): Physical, chemical and sensory properties of 9 Thai mango cultivars and evaluation of their technological and nutritional potential, in: http://www.uni-hohenheim.de/symposium2002/frame_contributions_pa.htm .	Weitere Veröffentlichung
MAHAYOTHEE, B., NEIDHART, S., MÜHLBAUER, W., CARLE, R. (2002): Effects of postharvest ripening processes on the quality of dried mango slices produced from Thai mango cultivars Nam Dokmai and Kaew, in: http://www.uni-hohenheim.de/symposium2002/frame_contributions_po.htm .	Weitere Veröffentlichung
NEIDHART, S., REITER, M., MENSAH-WILSON, M., STEMMER, G., BRAIG, C., SEVINC, S., CARLE, R. (2002): Possibilities for improving quality of fruit juices and drinks from tropical fruits by homogenization and addition of pectin, in: http://www.uni-hohenheim.de/symposium2002/frame_contributions_po.htm .	Weitere Veröffentlichung
POTT, I., NEIDHART, S., MÜHLBAUER, W., CARLE, R. (2002): Preservation of essential micronutrients on drying of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) and lychee fruits (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.), in: http://www.uni-hohenheim.de/symposium2002/frame_contributions_po.htm .	Weitere Veröffentlichung
NEIDHART, S., HUTASINGH, P., NEUMANN, M., CARLE, R. (2001): New process technologies for lychees and rambutans: enzymatical peeling procedures based on the nature of the cell wall polysaccharides, in: <i>Book of Abstracts, Seite/n 104</i> .	Kongressbeitrag
NEIDHART, S., REITER, M., MENSAH-WILSON, M., STEMMER, G., BRAIG, C., SEVINC, S., CARLE, R. (2001): Mechanisms of cloud stabilization in fruit juices and drinks by the addition of pectin, in: <i>Book of Abstracts, Seite/n 105</i> .	Kongressbeitrag
NEIDHART, S., HANNAK, C., GIERSCHNER, K. (2001): Sol-gel transitions of high-esterified pectins and their molecular structure, in: <i>Book of abstracts, Seite/n 25</i> .	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2001): Sekundäre Pflanzenstoffe - Aktuelle Aspekte zu Stabilität, Analytik und Gewinnung aus Nebenprodukten der Obst- und Gemüseverarbeitung, in: <i>Flüssiges Obst, Vol. 68, Seite/n 7-13</i> .	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., KELLER, P., CARLE, R. (2001): Determination of phenolic acids and flavonoids of apple and pear by high-performance liquid chromatography, in: <i>Journal of Chromatography A, Vol. 910, Seite/n 265-273</i> .	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2001): Cactus pear - A source of pigments and nutritionally important components, in: <i>Annals, Seite/n 349-365</i> .	Kongressbeitrag
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2001): Phytochemical and nutritional significance of cactus pear, in: <i>European Food Research and Technology, Vol. 212, Seite/n 396-407</i> .	Zeitschriftenbeitrag
SILIHA, H., EL-SAHY, K., SULIEMAN, A., CARLE, R. (2001): Citrus wastes: Composition, functional properties and utilization, in: <i>Annals, Seite/n 375</i> .	Kongressbeitrag
MARX, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2001): Simultane HPLC-Bestimmung von Carotinen und Tocopherolen in ACE-Getränken, in: <i>Flüssiges Obst, Vol. 68, Seite/n 141-143</i> .	Zeitschriftenbeitrag
KELLER, P., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2001): HPLC-Untersuchung von Polyphenolen zur Authentizitätsprüfung von Produkten aus Äpfeln und Birnen, in: <i>Lebensmittelchemie, Vol. 55, Seite/n 39-40</i> .	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., CARLE, R. (2001): Nebenprodukte der Obst- und Gemüseverarbeitung als Quelle von Wertstoffen, in: <i>Proceedings of the German Nutrition Society, Seite/n 22</i> .	Kongressbeitrag
MARX, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2001): Einfluß technologischer Maßnahmen auf die Isomerisierung von β -Carotin bei der Herstellung von Karottensaft, in: <i>Proceedings of the German Nutrition Society, Seite/n 45-46</i> .	Kongressbeitrag
CARLE, R. (2001): Maßnahmen zur Verbesserung der Stückigkeit von Fruchtzubereitungen, in: <i>Kongreßband, Vol. /Teil V, Seite/n 18-27</i> .	Kongressbeitrag

KELLER, P., STREKER, P., ARNOLD, G., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2001): Bestimmung phenolischer Verbindungen in Tafel- und Mostäpfeln mittels HPLC, in: <u>Flüssiges Obst, Vol. 68, Seite/n 480-483.</u>	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., BORZYCH, P., DUBB, P., SILIHA, H., MAIER, O. (2001): A new process for firmer canned cherries and strawberries, in: Food Australia, Vol. 53, <u>Seite/n 343-348.</u>	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., KELLER, P., CARLE, R. (2001): Kombinierte Gewinnung von Pektin und Polyphenolen aus Apfeltrester, in: Lebensmittelchemie, Vol. 55, Seite/n <u>118.</u>	Zeitschriftenbeitrag
MARX, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2001): Methode zur simultanen Bestimmung von Carotinen und Tocopherolen in ACE-Getränken mittels HPLC, in: <u>Lebensmittelchemie, Vol. 55, Seite/n 129.</u>	Zeitschriftenbeitrag
BERARDINI, N., SCHIEBER, A., WILD, R., CARLE, R. (2001): Bestimmung phenolischer Verbindungen in Rotweinen mittels HPLC an einer stationären Phase mit hydrophilem Endcapping, in: Lebensmittelchemie, Vol. 55, Seite/n <u>129.</u>	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., KELLER, P., ENDRESS, H.-U., RENTSCHLER, C., CARLE, R. (2001): Recovery and characterisation of phenolic compounds from by-products of food processing, in: Proceedings, Seite/n <u>502-504.</u>	Kongressbeitrag
STOLL, T., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2001): Carrot pomace - an underestimated by-product?, in: Proceedings, Seite/n <u>525-527.</u>	Kongressbeitrag
CARLE, R. (2001): Konservierungsmethoden, in: Der Brockhaus Ernährung, Seite/n <u>382-385.</u>	Buchbeitrag
CARLE, R., SCHIEBER, A. (2001): Recovery and characterization of functional compounds from by-products of fruit and vegetable processing, in: Abstract volume, Seite/n <u>75.</u>	Kongressbeitrag
BERARDINI, N., SCHIEBER, A., WILD, R., CARLE, R. (2001): Polyphenolgehalt und antioxidative Kapazität ausgewählter Rotweine, in: Berichtsband, Seite/n <u>451-454.</u>	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., HILT, P., MARX, M., CARLE, R. (2001): HPLC-Bestimmung sekundärer Pflanzenstoffe: Neue Entwicklungen und Applikationen in der Lebensmittelanalytik, in: Berichtsband, Seite/n <u>425-428.</u>	Kongressbeitrag
CARLE, R., NEIDHART, S. (2001): Modification of fruit- and vegetable-allergenicity by processing (technical part), in: Book of Abstracts, Seite/n <u>38-39.</u>	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., STINTZING, F.C., CARLE, R. (2001): By-products of plant food processing as a source of functional components - recent developments, in: <u>Trends in Food Science and Technology, Vol. 12, Seite/n 401-413.</u>	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2000): Rote Bete als färbendes Lebensmittel - eine Bestandsaufnahme, in: Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung, Vol. 85, Seite/n <u>196-204.</u>	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., MAIER, O., FÜßER, H. (2000): Verfahren zur Herstellung von bißfesten Früchten, in: Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung, Vol. 85, Seite/n <u>12-19.</u>	Zeitschriftenbeitrag
SILIHA, H., EL-SAHY, K., SULIEMANN, A., CARLE, R., EL-BADAWY, A. (2000): Citrus wastes: Composition, functional properties and utilization, in: Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung, Vol. 85, Seite/n <u>31-36.</u>	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2000): Cactus pear - a promising component to functional food, in: Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung, Vol. 85, Seite/n <u>40-47.</u>	Zeitschriftenbeitrag
MENSAH-WILSON, M., REITER, M., BAIL, R., NEIDHART, S., CARLE, R. (2000): Cloud stabilizing potential of pectin on pulp-containing fruit juices and nectars, in: <u>Fruit Processing, Vol. 10, Seite/n 47-54.</u>	Zeitschriftenbeitrag
RAUDONUS, J., CARLE, R., BERNARD, J. (2000): Zusatz von hydrierter Polydextrose und HSH-Sirup zu Isomalt verringert die Lagerstabilität, in: Die Ernährungsindustrie (dei), Seite/n <u>12-13.</u>	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R. (2000): Enzyme in der Verarbeitung stückiger Fruchtprodukte, in: Enzyme in der Lebensmitteltechnologie, Vol. 1, Seite/n <u>127-144.</u>	Buchbeitrag

ULLRICH, W., SCHIEBER, A., KLAIBER, I., CARLE, R. (2000): Charakterisierung von Polyphenolen in Mangopüreekonzentrat mittels HPLC-DAD und HPLC-MS, in: Proceedings of the German Nutrition Society, Vol. 2, Seite/n 53.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R. (2000): A new method for the production of firmer fruits and fruit products, in: Proceedings, Seite/n 272-276.	Kongressbeitrag
NEIDHART, S., REITER, M., CARLE, R. (2000): Rheological properties of carrot juice concentrates and their cloud stabilizing potential, in: Proceedings, Seite/n 370-374.	Kongressbeitrag
RAUDONUS, J., BERNARD, J., JANSSEN, H., KOWALCZYK, J., CARLE, R. (2000): Effect of oligomeric or polymeric additives on glass transition, viscosity and crystallization of amorphous isomalt, in: Food Research International, Vol. 33, Seite/n 41-51.	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., ULLRICH, W., CARLE, R. (2000): Characterization of polyphenols in mango puree concentrate by HPLC with diode array and mass spectrometric detection, in: Innovative Food Science & Emerging Technologies, Vol. 1, Seite/n 161-166.	Zeitschriftenbeitrag
REITER, M., NEIDHART, S., CARLE, R. (2000): Influence of production technology on cloud-stability of carrot juices, in: Abstract Book, Seite/n 82.	Kongressbeitrag
SCHIEBER, A., ULLRICH, W., CARLE, R. (2000): Characterization of polyphenols in mango puree - a natural functional food?, in: Abstract book, Seite/n 53.	Kongressbeitrag
MARX, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2000): Investigations on β -carotene stability in food matrices, in: Abstract Book, Seite/n 116.	Kongressbeitrag
MARX, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2000): Quantitative determination of carotene stereoisomers in carrot juice and vitamine supplemented (ATBC) drinks, in: Food Chemistry, Vol. 70, Seite/n 403-408.	Zeitschriftenbeitrag
NEIDHART, S., RESEMANN, J., CARLE, R. (2000): Einsatz von Cassia-Galactomannanen als Gelbildner in Lebensmitteln, in: Berichtsband, Seite/n 166-184.	Kongressbeitrag
REITER, M., NEIDHART, S., CARLE, R. (2000): Temperaturabhängigkeit des Fließverhaltens von Karottensaftkonzentraten, in: Berichtsband, Seite/n 395-396.	Kongressbeitrag
CARLE, R., STINTZING, F.C. (2000): Cacti: A source for natural food colourants?, in: Proceedings, Seite/n 43-55.	Kongressbeitrag
CARLE, R. (2000): Trends in der Früchteverarbeitung, in: Flüssiges Obst, Vol. 67, Seite/n 414-419.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R. (2000): Trends in fruit processing, in: Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitung, Vol. 85, Seite/n 125-131.	Zeitschriftenbeitrag
KELLER, P., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2000): Bestimmung von Polyphenolen in Apfeltrester mit einer verbesserten HPLC-Methode, in: Lebensmittelchemie, Vol. 54, Seite/n 85.	Zeitschriftenbeitrag
MARX, M., STOLL, T., SCHIEBER, A., CARLE, R. (2000): Untersuchungen zur Stabilität von β -Carotin in verschiedenen Lebensmittel-Matrizes, in: Lebensmittelchemie, Vol. 54, Seite/n 85-86.	Zeitschriftenbeitrag
SCHIEBER, A., FALTER, F., CARLE, R. (2000): Recovery of polyphenols from mango peels: Analysis, technological and nutritional implications, in: Proceedings, Seite/n 88.	Kongressbeitrag
CARLE, R. (2000): Frucht mit Biß: Maßnahmen zur Verbesserung der Stückigkeit von Fruchtzubereitungen, in: Dt. Molkerei-Zeitung, Vol. 121, Seite/n 900-907.	Zeitschriftenbeitrag
STINTZING, F.C., CARLE, R. (2000): Lebensmittelfärbung und Stabilisierung gefärbter Produkte am Beispiel der Betalaine, in: Lebensmittel-Technologie, Vol. 33, Seite/n 58.	Zeitschriftenbeitrag
LÖNNECKER, M., NEIDHART, S., WOLF, G., SCHERER, R., CARLE, R. (1999): Qualitätssicherung an Frischteigen mittels FTIR-Spektroskopie, in: Berichtsband, Seite/n 132.	Kongressbeitrag
CARLE, R. (1999): Neue Verfahren zur Herstellung texturverbesserter Früchte und Fruchtprodukte, in: Berichtsband, Seite/n 17-40.	Kongressbeitrag
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (1999): Kaktusfrüchte als Quelle natürlicher Lebensmittelfarbstoffe, in: Proceedings of the German Nutrition Society, Vol. 1, Seite/n 56.	Zeitschriftenbeitrag

CARLE, R. (1999): Physikalische und chemische Stabilität von ACE-Getränken, in: Flüssiges Obst, Vol. 66, Seite/n 231-236.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R. (1999): Physical and chemical stability of ATBC-drinks, in: Fruit Processing, Vol. 9, Seite/n 342-349.	Zeitschriftenbeitrag
MÜLLER, D., SCHIEBER, A., CARLE, R. (1999): Entwicklung eines Verfahrens zur Herstellung von kaltgepreßtem Traubenkernöl, in: Proceedings of the German Nutrition Society, Vol. 1, Seite/n 38.	Zeitschriftenbeitrag
MARX, M., SCHIEBER, A., CARLE, R. (1999): Bestimmung des Z-Isomerenanteils von β -Carotin in kommerziellen Möhrensäften und ACE-Getränken, in: Proceedings of the German Nutrition Society, Vol. 1, Seite/n 54.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., BORZYCH, P., DUBB, P., SILIHA, H., MAIER, O. (1999): A new method for the production of firmer fruits and fruit products, in: Proceedings, Seite/n 43, TH 11/4.	Kongressbeitrag
STINTZING, F.C., SCHIEBER, A., CARLE, R. (1999): Amino acid composition and betaxanthin formation in fruits from <i>Opuntia ficus-indica</i> , in: Planta Medica, Vol. 65, Seite/n 632-635.	Zeitschriftenbeitrag
HOICKE, C., STINTZING, F. (1999): Kaktusfeigen - wenig bekannte Früchte, in: Naturwissenschaftliche Rundschau, Vol. 52, Seite/n 97-101.	Zeitschriftenbeitrag
HOICKE, C., STINTZING, F.C. (1999): Kaktusfeigen, in: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft, Seite/n 239-248.	Buchbeitrag
REITER, M., MENSAH-WILSON, M., NEIDHART, S., CARLE, R. (1999): Trübungsseigenschaften naturtrüber Apfel- und Karottensäfte, in: Berichtsband, Seite/n 133.	Kongressbeitrag
CARLE, R., JAUß, A., FÜßER, H. (1998): Trübungsstabilität fruchtfleischhaltiger Nektare aus tropischen Früchten, in: Flüssiges Obst, Vol. 65, Seite/n 692-699.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., KNÖDLER, S., MÜLLER, R. (1998): Zur technologischen Bedeutung der Phosphatase-Aktivität in behandelten und unbehandelten Weizenmehlen sowie in Mehlschwitzen, in: Getreide, Mehl und Brot, Vol. 52, Seite/n 310-314.	Zeitschriftenbeitrag
CARLE, R., JAUß, A., FÜßER, H. (1998): Cloud stability of pulp-containing tropical fruit nectars, in: Fruit Processing, Vol. 8, Seite/n 266-268, 270-272.	Zeitschriftenbeitrag