

## Wissenschaftlichen Veröffentlichungen und Erfindungen

### Wissenschaftliche Veröffentlichungen

1. D. CECH, J. KÖNIG, K. KOITZSCH, J.-TH. MÖRSEL  
Z.f.Chemie **12**/1981, 449-450  
Derivatisierung von 5'-F-Ribose
2. J.-TH. MÖRSEL, D. MEUSEL  
Nahrung **30**(1986), 1055-1056,  
Positionsspezifische Acylierung von Partialglyceriden
3. J.-TH. MÖRSEL, H. TEICHMANN  
Fleisch **43**(1989)/11, 214-216,  
Untersuchungen zur thermischen Charakterisierung von Broilerfett
4. J.-TH. MÖRSEL  
Nahrung-Food **34**(1990)/1, 3-12,  
Lipidperoxidation-Primärreaktionen, Fortschrittsbericht
5. J.-TH. MÖRSEL, D. MEUSEL  
Nahrung-Food **34**(1990)/1, 13-28,  
Lipidperoxidation-Sekundärreaktionen, Fortschrittsbericht
6. S. KOSWIG, J.-TH. MÖRSEL  
Nahrung-Food **34**(1990)/1, 89-93,  
Vergleichende Untersuchungen zur quantitativen Bestimmung  
von Tocopherol
7. K. RATHMANN, J.-TH. MÖRSEL, S. GRUNERT  
Nahrung-Food **34**(1990)/1, 29-37,  
Untersuchungen zur Aktivitätsbestimmung von  
Lipoxygenasen aus Sojabohnen
8. J.-TH. MÖRSEL, M. HELLWING, M. TÜLSNER  
Nahrung-Food **34**(1990)/5, 449-463,  
Lipoxygenasen-Ihre Bedeutung in der Lipidchemie, Fortschrittsbericht
9. J.-TH. MÖRSEL, R. HEYER  
Nahrung-Food **34**(1990)/3, 287-288,  
A colorimetric method for the determination of glycerides
10. J.-TH. MÖRSEL und Mitarb.  
Isotopenpraxis **27**(1991)/3, 132-138,  
Veränderungen der Lipide von strahlenbehandelten Broilern
11. M. TÜLSNER, S. ANDREE, J.-TH. MÖRSEL  
Lebensmittel Ind. **37**(1990)/4, 164 -166,  
Polyungesättigte Fettsäuren - Vorkommen und Eigenschaften
12. J.-TH. MÖRSEL, R. HEYER, S. KOSWIG  
SozEp-Hefte des Bundesgesundheitsamtes **2/91**, 67-128  
Strahlenchemische Veränderungen von Lipiden
13. S. KOSWIG, D. SCHLESINGER, J.-TH. MÖRSEL  
SozEp-Hefte des Bundesgesundheitsamtes **2/1991**, 155-180  
Strahleninduzierte Veränderungen von Vitamin E

- 14.J.-TH. MÖRSEL, S. KOSWIG, H. SPRINZ  
 SozEp-Hefte des Bundesgesundheitsamtes 2/1991, 181-206  
 Strahlenbehandlung von Geflügelschlachtkörpern und der  
 Einfluß auf die Fettqualität
- 15.J.-TH. MÖRSEL, A. MÜLLER, R. HEYER  
 SozEp-Hefte des Bundesgesundheitsamtes 2/1991, 129-142  
 Bildung und Zersetzung von Linolsäurehydroperoxid
- 16.J.-TH. MÖRSEL  
 Soz-Ep-Hefte des Bundesgesundheitsamtes 7/91, 164-168  
 Oxydative Veränderungen von Lipiden unter dem  
 Einfluß ionisierender Strahlen
- 17.J.-TH. MÖRSEL, D. SCHMIEDL  
 Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, **BFE-R-93-03**  
 Nachweis von 2-Alkylcyclobutanonen durch Markierung mit Fluorophoren
- 18.J.-TH. MÖRSEL, D. SCHMIEDL  
 Fresenius J. Anal. Chem. 349/7 (1994), 538-541,  
 Determination of 2-alkylcyclobutanons using fluorescent labelling
- 19.J.-TH. Mörsel  
 Lebensmittelchemie 48/5(1994), 97-100,  
 Nachweis der Lebensmittelbestrahlung durch Analyse der Fettphase
- 20.J.-TH. MÖRSEL, M.HUTH, K. SEIFERT  
 Laborpraxis 1995/3, 24-26  
 Lebensmittelbestrahlung - Nachweis durch gekoppelte DC-HPLC
- 21.G. GLOWACZ, M. BARISZLOVICH, M. LINKE, P. RICHTER, C. FUCHS, J.-TH. MÖRSEL  
 Chemistry and Physics of Lipids 79(1996) 101-106  
 Stereoselektivität von Lipasen in überkritischer Kohlendioxid:  
 I. Dependence of the Regio- and enantioselectivity of PPL on  
 the water content during the hydrolysis of triolein and  
 its partial glycerides
- 22.R. Godeck, J.-Th. Mörsel, K. Seifert  
 European Journal of Medical Research- 1/2(1995), 100-104  
 Trans - and positional isomers of edible fatty acids -  
 a comparison of usual and alternativ analytical procedures;
- 23.J.-Th. Mörsel, K. Seifert  
 LaborPraxis, 1996/4, 84-87  
 Zuverlässige Fettsäureanalytik
- 24.J.-Th. Mörsel in Allgemeines Lehrbuch der Lebensmittelchemie,  
 Herausgeber Cl. Franzke Kapitel 21, 28, 38  
 zusammen mit Cl Franzke
- 25.J.-Th. Mörsel, Cl. MÖRSEL, R. GODECK  
 Laborpraxis 21997 80-83, Fettsäurebestimmung
- 26.M. Hellebrand, M. Nagy, J.-Th. MÖRSEL  
 Z. Lebensm. Unters. Forsch. A (1998)206:237-242  
 Determination of DNA traces in Rapeseed Oil,
- 27.J.-Th Mörsel Food irradiation Markers  
 In: Lipid Analysis in Oils and Fats, Ed. R.J. Hamilton  
 Chapman Hall, 1998, London

- 28.K. Heilscher, J.-Th. Mörsel, G. Westphal  
...ein ganz besonderer Saft, Physiologische Wirksamkeit und Stabilität  
von Sanddornöl, Parfümerie und Kosmetik 9/(1999) **80**, 10-12
- 29.D. Malter, J.-Th. Mörsel, G. Ebert  
Zusammensetzung der Kernöle von Wildobstarten, Wildobst /(2002)
- 30.M.F. Ramadan, J.-Th. Mörsel  
Neutral lipid classes of black cumin seed oils,  
European Food Research and Technology 3(2002) **214**, 202-206
- 31.M.F. Ramadan, J.-Th. Mörsel  
Direct Normal Phase HPLC analysis of Fat soluble vitamins in Oilseeds,  
European Food Research and Technology (2002) /214, 521-527
- 32.M.F. Ramadan, J.-Th. Mörsel  
Proximate neutral lipid composition of niger seed oils,  
Czech J. Food Sci, 20(2002)98-104
- 33.M.F. Ramadan, J.-Th. Mörsel  
Characterization of Phospholipid composition of black cumin seed oil,  
Nahrung/Food 46 (2002) 240-244
- 34.M.F. Ramadan, J.-Th. Mörsel  
Oil composition of coriander seed,  
European Food Research and Technology (2002) 215/3, 204-209
- 35.M.F. Ramadan, J.-Th. Mörsel  
Analysis of Glycolipids from black cumin, coriander and niger oilseeds  
Food Chemistry 80(2003) 197-204
- 36.M.F. Ramadan, J.-Th. Mörsel  
Phosphorlipid Composition of niger seed oil  
Lebensmittelwiss. u. Technologie 36(2003), 273-276
- 37.M.F. Ramadan, J.-Th. Mörsel  
The oil of goldenberry,  
J Agr. Food Chem.51(2003) 969-974
38. J.-Th. Mörsel  
Ionising Radiation in Food Processing, Drink & Food, 2002, accepted
39. J.-Th. Mörsel, K. Heilscher  
Sanddornbeere - altbekannt und sehr innovativ, Flüssiges Obst, (2002) 45/05
- 40.J.-Th. Mörsel, Cl. Mörsel  
Brauchen wir vitaminisierte Lebensmittel –  
sind vitaminisierte Lebensmittel brauchbar?  
In Nährstoffanreicherung von Lebensmitteln – Hrsg I. Elmadfa, J. König,  
Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart, 2002
- 41.J.-Th. Mörsel, C. Mörsel  
Die Bedeutung der Qualität von Sanddornprodukten,  
Flüssiges Obst, 5/2003 , 272-275
- 42.Silke Steen, Dr. Jörg-Thomas Mörsel,  
Die Öle des Sanddorns – ein innovativer Rohstoff - schon im alten Tibet bekannt,  
CLB Chemie in Labor und Biotechnik 54(2003)/4, 128-135
- 43.M.F.Ramadan, Dr. Jörg-Thomas Mörsel  
Oil Cactus Pear (*Ountia ficus indica* L.)  
Food Chemistry 82 (2003)339-345

44. M.F.Ramadan, Dr. Jörg-Thomas Mörsel  
Phosphorlipid Composition of niger seed oil  
Lebensmittelwiss. u. Technologie 36(2003), 273-276
45. M.F.Ramadan, Dr. Jörg-Thomas Mörsel  
Das Physalisbeerenöl: Eine neu entdeckte Quelle an essentiellen Fettsäuren,  
Phytosterolen und antioxydativen Vitaminen  
Flüssiges Obst 7/2003, 398-402
- 46.M.F.Ramadan, Dr. Jörg-Thomas Mörsel  
Agro-Waste Products from Prickly Pear Fruit Processing as a source of Oil  
Food Processing 4/2003, 242-248
- 47.M.F.Ramadan, Dr. Jörg-Thomas Mörsel  
Lipid profile of Prickly Pear pulp fractions  
Food Agricultur & Environmental 1(2)/2003, 66-70
- 48.M.F.Ramadan, Dr. Jörg-Thomas Mörsel  
Recovered lipids from prickly pear [*Opuntia ficus-indica* L.] peel:  
a good source of polyunsaturated fatty acids, natural antioxydant vitamins  
and sterols  
Food Chemistry 83 (2003), 447-456
- 49.M.F.Ramadan, Dr. Jörg-Thomas Mörsel  
Oxidative Stability of black cummin, coriander and niger crude seed  
oil uppon stripping  
Eur. J. Lip. Sci. Techn. 106(2004)35-43
- 50.M.F.Ramadan, Dr. Jörg-Thomas Mörsel  
Goldenberry - a novel fruit source of fat soluble bioactives  
Inform 15/2, (2004), 130-131
- 51.D. Meusel, J.-Th. Mörsel  
Aktuelle Entwicklungen auf dem Gebiet der Qualitätssicherung in der  
Fruchtsaftindustrie,  
Flüssiges Obst, 2004/4, 204-206
- 52.Mohamed F. Ramadan, and Joerg-Thomas Moersel (2003)  
Determination of lipid classes and fatty acid profile of niger  
(*Guizotia abyssinica* Cass.) seed oil.  
Phytochemical Analysis 14 (6): 366-370
- 53.Mohamed F. Ramadan, Lothar W. Kroh and Joerg-Thomas Moersel (2003)  
Radical scavenging activity of black cumin (*Nigella sativa* L.), coriander  
(*Coriandrum sativum* L.) and niger (*Guizotia abyssinica* Cass.) crude seed oils and  
oil Fractions.  
Journal of Agricultural and Food Chemistry 51 (24):6961-6969.
- 54.Mohamed F. Ramadan, and Joerg-Thomas Moersel (2004)  
Antiradical performance of some common and nontraditional vegetable oils.  
INFORM 15 (8): 553-555.
- 55.Mohamed F. Ramadan, and Joerg-Thomas Moersel (2005)  
Cape gooseberry, a golden fruit of golden future.  
Fruit-Processing 6: 396-400
- 56.Mohamed F. Ramadan, and Joerg-Thomas Moersel (2006)  
Mowrah Butter: Nature's Novel Fat.  
INFORM, 17:124-126

57. Mohamed F. Ramadan, and Joerg-Thomas Moersel (2006)  
 Screening of the Antiradical Action of Vegetable Oils.  
 Journal of Food Composition and Analysis, in press
58. Mohamed F. Ramadan, Sharanabasappa G., Seetharam Y. N.,  
 Seshagiri M. and Joerg-Thomas Moersel (2006)  
 Characterisation of fatty acids and bioactive compounds of Kachnar  
 (*Bauhinia purpurea* L.) seed oil.  
 Food Chemistry, 98 (2): 359-365.
59. Mohamed F. Ramadan, Sharanabasappa G., Seetharam Y. N.,  
 Seshagiri M. and Joerg-Thomas Moersel (2006)  
 Profile and levels of fatty acids and bioactive constituents in mahua butter from  
 fruit-seeds of Buttercup tree [*Madhuca longifolia* (Koenig)].  
 European Food Research and Technology, 222 (5-6): 710-718
60. Mohamed F. Ramadan, and Joerg-Thomas Moersel (2006)  
 Impact of enzymatic treatment on chemical composition, physicochemical  
 properties  
 and radical scavenging activity of goldenberry (*Physalis peruviana* L.) juice.  
 Journal of the Science of Food and Agriculture, in press
61. Mohamed F. Ramadan, and Joerg-Thomas Moersel (2006)  
 Oil Extractability from Enzymatically-treated Goldenberry  
 (*Physalis peruviana* L.) Pomace: Range of Operational Variables.  
 Enzymes and Microbial Technology , submitted and under review
62. Mohamed F. Ramadan, and Joerg-Thomas Moersel (2006)  
 Screening of the antiradical action of vegetable oil,  
 J of Food Composition and analysis, 19 (2006) 838-842 [0889-1575/]
63. Mohamed F. Ramadan, and Joerg-Thomas Moersel (2007)  
 Kachnar Seed oil, Inform 18/1 (2007)13-15

## **Buchbeiträge**

1. J.-Th. Mörsel, in „Allgemeines Lehrbuch der Lebensmittelchemie“,  
Herausgeber Cl. Franzke, Kapitel 21, 28, 38, BEHR's, Hamburg, 1996
2. J.-Th. Mörsel  
Chromatography of Food irradiation markers,  
in „Lipid Analysis in Oils and Fats“, 250 ff.  
Editor R.J. Hamilton, Chapman and Hall, London, 1997
3. Seabuckthor – A multipurpose plant – Band 1  
Editor V. Singh, new Delhi, 2005
4. Seabuckthor – A multipurpose plant– Band 2  
Editor V. Singh, new Delhi, 2005
5. Seabuckthor – A multipurpose plant– Band 3  
Editor V. Singh, new Delhi, 2008
6. Seabuckthor – A multipurpose plant– Band 4  
Editor V. Singh, new Delhi, 2014
- 7.

## **Patente**

1. J.-TH. MÖRSEL, D.MEUSEL, DD WP 288 9222  
Acylierung von Partialglyceriden
2. D.MEUSEL, J.-TH. MÖRSEL, DD WP 288 9230  
Darstellung von Kakaobutteraustauschfetten
3. K. Heilscher, J.-Th. Mörsel,  
Verfahren zur Herstellung fester Liköre, DE 199 54 045.4