Prof. Dr. rer. nat. Heike Raddatz

Hochschule Trier

Hochschule Trier
EMAIL: blv.sekretariat@hochschule-trier.de

Forschungsgebiet

Funktionelle Naturstoffe (sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe) in Lebensmitteln und kosmetischen
Mitteln, deren Analytik und Wirkung
kontaktallergene Natur- und Duftstoffe (Analytik und Struktur-Wirkungsbeziehungen)
Weinaromen

traditionelle (fernöstlich, Ayurveda) und alternative Medizin, Heilmittel und -methoden, gesunde Ernährung, Psychologie, Tanz

Lehrgebiet

aktuell:
Chemie
Lebensmittelchemie
Lebensmittelanalytik
Chemie der kosmetischen Mittel
1989 - 2002:
Chemie der Bedarfsgegenstände

Dienstleistungsangebot

im Aufbau

© SciPort RLP - www.rlp-forschung.de

Prof. Dr. rer. nat. Heike Raddatz
Hochschule Trier, Hochschule Trier

Publikationen

Aromaenzympräparate steigern die antioxidativen Eigenschaften von Weißwein (Riesling)
Raddatz, Heike; Ferner, M.J.; Ulber, R. | Food Lab. Bd. 1. Kaiserslautern. 2015 S. 19

Automated optical grape-sorting of rotten grapes: Effects of root infections on gluconic acid concentrations and glycerol/gluconic acid ratios in must and wine
Raddatz, Heike; Hausinger, K.; Lipps, M. et al. | D. 2015 S. 18 - 28

Chemie für die Schönheit – aber sicher!
Raddatz, Heike; Walther, Cornelia; Huber, Birgit et al. | Nachrichten aus der Chemie. Bd. 63. H. 5. 2015 S. 533 - 538

>> Sämtiche Publikationen finden Sie unter: www.rlp-forschung.de/public/people/Heike_Raddatz/publications

© SciPort RLP - www.rlp-forschung.de