

### 1.1 Scientific papers, Original papers

#### 1.1.1 Peer reviewed

*Top 20% (within the highest 20% of the category nutrition & dietetics, food science & technology, Toxicology, Biochemistry and Sport sciences based on ISI in the respective year of publication)*

1. Wagner K-H.✉, Plasser E., Proell C., **Kanzler S.** (2008): Comprehensive studies on Trans Fatty Acid content of Austrian Foods: Convenience Products, Fast Food and Fats., Food Chem., 108:1054-1060; IF=3.052

#### *Pending Manuscripts:*

2. **Kanzler S.**, Manschein M., Wagner K-H.✉ (2009): The Nutrient Composition of European Ready Meals regarding their Contents of Protein, Fat Total Carbohydrates and Energy. Food Chem., in prep.; IF=3.052

*Top 50% (within 50% of the category nutrition & dietetics, food science & technology, sport sciences or biochemistry& molecular biology)*

3. Elmadfa I., Al-Saghir S., Römer J., **Kanzler S.**, Frisch G., Thurner K., Wagner K-H.✉ (2006): Selected quality parameters of salmon and meat when fried with or without added fat. Int. J. Vitam. Nutr. Res., 76:238-246; IF=1.071
4. **Kanzler S.**, Manschein M., Gruber A., Wagner K-H.✉ (2008): Evaluating the nutritional composition of different European ready-to-eat meals. Ann. Nutr. Metabol., 52:127; IF=1.616

*Top 100% (within 100% of the category nutrition & dietetics, food science & technology)*

#### *Not ISI listed (but peer-reviewed)*

5. **Kanzler S.**, Wagner K-H.✉ (2009): Recommendations for improvement of nutritional quality of ready-to-eat meals in Europe. Ernährung/Nutrition 33:13-15
6. **Kanzler S.**, Manschein M., Gruber A., Wagner K-H.✉ (2008): Nährstoffzusammensetzung von Fertiggerichten: Sind diese für ältere Personen geeignet? Proc. Germ. Nutr. Soc. 12:58

#### 1.1.2 Not peer reviewed

7. **Kanzler S.**, Wagner K-H.✉ (2008): Die Nährstoffzusammensetzung von europäischen Fertiggerichten auf dem Prüfstand. Ernährung aktuell 4:5-7
8. **Kanzler S.**, Wagner K-H.✉ (2009): Guidelines for the improvement of the nutritional quality of ready meals in Europe. Alimentaria, 4:93-95

## 1.2 Book co-authorship

## 1.3 Book chapters

1. **Kanzler S.**, Manschein M., Gruber A., Wagner K-H. (2008): Beurteilung der ernährungsphysiologischen Qualität von europäischen Fertiggerichten. In: Bauer F., Pfannhauser W. (Hrsg.), Pflanzliche Lebensmittel – Wein, Obst, Gemüse – Qualität und Sicherheit, Österreichische Lebensmittelchemikertage 2008, 28.-30. Mai 2008, Eisenstadt; Gesellschaft Österreichischer Chemiker, 193-197; ISBN: 978-3-900554-637.
2. Wagner K-H., **Kanzler S.**, Plasser E. (2009): Die Situation der trans-Fettsäuren – Immer noch ein Problem? In: Elmadfa I., Freisling H., Nowak V., Hofstädter D. (Hrsg.), Österreichischer Ernährungsbericht 2008, 289-295, ISBN: 978-3-901861-99-4

## 1.4 Reports

1. Wagner K-H., **Kanzler S.**: Analyse von trans-Fettsäuren in ausgewählten Produkten des Österreichischen Marktes im Jahr 2006 – Ein Follow Up. Projektbericht für die Arbeiterkammer, Wien, 2007
2. Wagner K-H., **Kanzler S.**: Bestimmung der Nährstoffzusammensetzung und trans-Fettsäuregehalte von 20 österreichischen Fertiggerichten. Projektbericht für die Arbeiterkammer, Wien, 2008

## 1.5 Congress presentations (18% of them were oral presentations, 82% posters)

### 1.5.1 *Presentations with abstract in a scientific journal/abstract book:*

1. **Kanzler S.**, Manschein M., Wagner K.-H.: Fat content and Fatty acid pattern of European Ready Meals. International Congress of Nutrition, 04.-09.10.2009, Bangkok, Thailand  
Abstract: Congress proceedings
2. Wagner K-H., Plasser E., Proell C., **Kanzler S.**: Content of Trans Fatty Acids in Austrian Foods. International Congress of Nutrition, 04.-09.10.2009, Bangkok, Thailand  
Abstract: Congress proceedings
3. **Kanzler S.**, Manschein M., Gruber A., Wagner K-H.: European and Austrian ready meals: Are the recommendable for the diet of children and adolescents? 7th Euro Fed Lipid Congress, 18.-21.10.2009, Graz, Austria  
**Abstract:** Congress proceedings
4. **Kanzler S.**, Manschein M., Wagner K-H.: Nutritional evaluation of European ready meals. 100th AOCs Annual Meeting & Expo, 03.-06.05.2009, Orlando, Florida, USA  
**Abstract:** INFORM
5. **Kanzler S.**, Manschein M., Gruber A., Wagner K-H.: The burden of ready-to-eat meals – content of total energy, fat, saturated fatty acids and salt. 6th Euro Fed Lipid Congress, 07.-10.09.2008, Athens, Greece  
**Abstract:** Congress proceedings

6. **Kanzler S.**, Manschein M., Gruber A., Wagner K-H.: Beurteilung der ernährungsphysiologischen Qualität von europäischen Fertiggerichten. Österreichische Lebensmittelchemikertage 2008, 28.-30.05.2008, Eisenstadt, Österreich  
**Abstract:** Bauer F., Pfannhauser W. (Hrsg.), Pflanzliche Lebensmittel – Wein, Obst, Gemüse – Qualität und Sicherheit, Eisenstadt, 2008.
7. **Kanzler S.**, Manschein M., Gruber A., Wagner K-H.: Evaluating the nutritional composition of different European Ready-to-Eat Meals. 1st Meeting of the Vienna Research Platform of Nutrition and Food Sciences, 25.04.2008, Vienna, Austria  
**Abstract:** Ann. Nutr. Metab.
8. Plasser E., **Kanzler S.**, Proell C., Wagner K-H.: Content of trans fatty acids in Austrian Foods. 1st Meeting of the Vienna Research Platform of Nutrition and Food Sciences, 25.04.2008, Vienna, Austria  
**Abstract:** Congress proceedings
9. **Kanzler S.**, Manschein M., Gruber A., Wagner K.-H.: Nährstoffzusammensetzung von Fertiggerichten: Sind diese für ältere Personen geeignet? 45. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 13.-14.03.2008, Bonn, Germany  
**Abstract:** Proc. Germ. Nutr. Soc.
10. **Kanzler S.**, Manschein M., Gruber A., Wagner K-H.: Nutritional quality of Ready to Eat Meals – A European Perspective. 5th Euro Fed Lipid Congress, 16.-19.09.2007, Gothenburg, Sweden  
**Abstract:** Congress proceedings
11. Plasser E., **Kanzler S.**, Proell C., Wagner K-H.: Status Quo of Trans Fatty Acids in Austrian Foods. 3rd European Symposium on Dietary Fatty Acids and Health, 03.-04.05.2007, Frankfurt, Germany  
**Abstract:** Congress proceedings

#### 1.5.2 *Presentations without abstract:*

12. **Kanzler S.** (2009): Die Nährstoffzusammensetzung von Fertiggerichten des österreichischen und des europäischen Marktes. ÖGE Jahrestagung 2009 „Gesundheitsförderung – Bedeutung der Lebensmittel- und Ernährungsqualität“, Wien, September 2009

#### 1.5.3 *Other presentations, interviews:*

Lectures in the framework of “University meets Public” in various Adult education centres in Vienna (2008-2009)

- Sie mögen Fertiggerichte – Ihr Körper auch? Die Zusammensetzung von Fertiggerichten aus Sicht der Ernährungswissenschaften