

Zautner AE, Tersteegen A, Schiffner C-J, Dilas M, Marquardt P, Riediger M, Delker AM, Mäde D, Kaasch, AJ (2022): Human *Erysipelothrix rhusiopathiae* infection via bath water – case report and genome announcement. *Front Cell Infect Microbiol.* 24. Oktober 2022;12:1581.

Schulze C, Geuthner AC, Mäde D. (2021) Development and validation of a method for quantification of common wheat, durum wheat, rye and barley by droplet digital PCR. *Eur Food Res Technol.* 1. September 2021;247(9):2267–83.

Projahn M, Lamparter MC, Ganas P, Goehler A, Lorenz-Wright SC, Maede D, Fruth A, Lang C, Schuh E (2021): Genetic diversity and pathogenic potential of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) derived from German flour. *Int J Food Microbiol.* Juni 2021;347:109197.

Trojnar E, Contzen M, Moor D, Carl A, Burkhardt S, Kilwinski J, Berghof-Jäger K, Mormann S, Schotte U, Kontek A, Althof N, Mäde D, Johne R (2020): Interlaboratory Validation of a Detection Method for Hepatitis E Virus RNA in Pig Liver. *Microorganisms* 8. DOI: 10.3390/microorganisms8101460

Ferl M, Mäde D, Braun PG (2019): Kombiniertes molekularbiologisch-mikrobiologischer Nachweis pathogener *Yersinia enterocolitica* in gewürztem Schweinehackfleisch, Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung und Rohwürsten. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit* 15:1-9 DOI: 10.1007/s00003-019-01257-x

Waiblinger HU, Boernsen B, Geppert C, Ladenburger EM, Köppel R, Mäde D (2019): Collaborative trial validation of RT-PCR methods for the detection and quantification of the allergenic foods fish and peanut. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit* 14. DOI: 10.1007/s00003-019-01235-3

Grabowski NT, Olivas JF, Mäde D, Kern D, González Aguilar D, Kehrenberg C (2019): Beschreibende sensorische Prüfungen von erhitzten Speiseinsekten durch Laien und Sensoriker. *Berliner und Münchener Tierärztliche Wochenschrift.* DOI: 10.2376/0005-9366-18018

Lowther JA, Bosch A, Butot S, Ollivier J, Mäde D, Rutjes SA, Hardouin G, Lombard B, in't Veld P, Leclercq A (2019): Validation of EN ISO method 15216 - Part 1 – Quantification of hepatitis A virus and norovirus in food matrices. *International Journal of Food Microbiology* 288. 82–90

Althof N, Trojnar E, Böhm T, Burkhardt S, Carl A, Contzen M, Kilwinski J, Mergemeier S, Moor D, Mäde D, Johne R (2018): Interlaboratory Validation of a Method for Hepatitis E Virus RNA Detection in Meat and Meat Products. *Food and Environmental Virology.* DOI: 10.1007/s12560-018-9360-6

Bartsch Ch, Höper D, Mäde D, Johne R (2018) Analysis of frozen strawberries involved in a large norovirus gastroenteritis outbreak using next generation sequencing and digital PCR. *Food Microbiology* 76. DOI: 10.1016/j.fm.2018.06.019

Mäde, D. (2017): Die Überwachung frisch zu verzehrender pflanzlicher Lebensmittel. Ein Arbeitsgebiet für Tierärzte. *Deutsches Tierärzteblatt* 65 (2017, Heft 9) Seite 1218

Mäde D, Geuthner A-C, Imming R, Wicke A (2017): Detection and isolation of Shiga-Toxin producing *Escherichia coli* in flour in Germany. *Journal of Consumer Protection and Food Safety.* Published online open access 14.06.2017. DOI10.1007/s00003-017-1113-1

Mäde D, Rohmberger D (2017): Development of sensitive and specific real-time PCR systems for the detection of crustaceans in food. *Eur Food Res Technol*. doi: 10.1007/s00217-017-2911-5

Tetzlaff, Carina, Mäde, Dietrich (2017): Development of a real-time PCR system for the detection of the potential allergen fish in food. *Eur Food Res Technol* 243:849–857

Mäde, Dietrich, Irmscher, Hanns-Martin, Helmecke, Carina, Ketteritzsch, Katrin, Schwarzer, Uta, Teige, Annett, Höhne, Marina, Johne, Reimar (2016): Norovirus outbreak in a restaurant: investigation of the path of infection by sequence analysis of food and human samples. *Journal of Consumer Protection and Food Safety* 11:345-351

Gräfe, Donina, Ehlers, Bernhard, Mäde, Dietrich, Ellerbroek, Lüppo, Seidler, Tassilo, Johne, Reimar (2016): Detection and genome characterization of bovine polyomaviruses in beef muscle and ground beef samples from Germany. *International Journal of Food Microbiology* 241:168-172

Mäde, Dietrich, Geuthner, Anne-Catrin, Klemm, Christiane, Trübner-Mäde, Katja (2016): Möglichkeiten und Grenzen der molekularen Lebensmittelanalytik. Was können moderne molekulare Untersuchungsverfahren leisten? Wohin wird die Entwicklung bei Nachweis pathogener Mikroorganismen, Speziesbestimmung und GVO-Analytik gehen? *Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung*. 68:358-361

Uhlig, S., Frost, K., Colson, B., Simon, K., Mäde, D., Reiting, R., Gowik, P., Grohmann, L. (2015): Validation of qualitative PCR methods on the basis of mathematical–statistical modelling of the probability of detection. *Accreditation Quality Assurance* 20:75-83

Grohmann L., Reiting, R., Mäde, D., Uhlig, S., Simon, K., Frost, K., Randhawa, G.J., Zur, K. (2015): Collaborative trial validation of cry1Ab/Ac and Pubi-cry TaqMan-based real-time PCR assays for detection of DNA derived from genetically modified Bt plant products. *Accreditation Quality Assurance* 20:85-96

Waiblinger, H.U., U. Busch, G. Denker, S. Döpping, C. Eichner, N. Graf, P. Josefowitz, F. M. Wirries, I. Krujatz, D. Mäde, et al. (2014): Ergebnisse amtlicher GVO-Untersuchungen in Deutschland aus den Jahren 2011 bis 2013. *Dt. Lebensmittelrundschr.* 110:460-46

Reiting, Ralf; Grohmann, Lutz; Moris, Gilbert; Mäde Dietrich (2013): Detection and characterization of an unknown rice event in Basmati rice products. *Eur Food Res Technol*. 236:715-723

Mäde, Dietrich; Trübner, Katja; Neubert, Eckehard; Höhne, Marina; Johne, Reimar (2013): Detection and Typing of Norovirus from Frozen Strawberries Involved in a Large-Scale Gastroenteritis Outbreak in Germany. *Food Environmental Virology*. 5:162-168

Waiblinger, H.-U., Busch, U., Denker, G., Döpping, S., Eichner, C., Graf, N., Josefowitz, P., Kraschon, U., Krujatz, I., Mäde, D. et al.. (2011): Ergebnisse amtlicher GVO-Untersuchungen (2008-2010): Grundlage für die Bewertung von Befunden. *Dt. Lebensmittelrundschr.*101:502-511

Kraushaar, B., Dieckmann, R., Wittwer, M., Knabner, D., Konietzny, A., Mäde, D., Strauch, E. (2011): Characterization of a *Yersinia enterocolitica* biotype 1A strain harbouring an ail gene. *J. Appl. Microbiology* 111:997-1005.

Reiting, R., Grohmann, L., Mäde, D. (2010): A testing cascade for the detection of genetically modified rice by real-time PCR in food and its application for detection of an un-authorized rice line similar to KeFeng6. *J. Verbraucherschutz Lebensmittelsicherheit* 5:185-188

Scherer K., Mäde, D. Ellerbroek L., Schulenburg J., Johne R., Klein G. (2009): Application of a Swab Sampling Method for the Detection of Norovirus and Rotavirus on Artificially Contaminated Food and Environmental Surfaces. *J. Food Environ Virol* 1:42–49

Mäde, D.; Carl, A. (2009): Bedeutung von Noroviren für die Lebensmittelhygiene. *Fleischwirtschaft* 89:97-100

Grohmann, L.; Mäde, D. (2009): Detection of genetically modified rice: collaborative validation study of a construct-specific real-time PCR method for detection of transgenic Bt rice. *Eur Food Res Technol* (2009) 228:497–500

Zeltner, D., Glomb, M. A., Mäde, D. (2009): Real-time PCR systems for the detection of the gluten-containing cereals wheat, spelt, kamut, rye, barley and oat. *Eur Food Res Technol* (2009) 228:321-330

Mäde, D., Reiting, R., Strauch, E., Ketteritzsch, K., Wicke, A. (2008): A real-time PCR for Detection of Pathogenic *Yersinia enterocolitica* in food combined with an Universal Internal Amplification Control System. *J. Verbraucherschutz Lebensmittelsicherheit* 3:141-151

Mäde, D. (2007): Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppe I und II. Vorstellung der amtlichen Methode nach § 64 LFGB. *J. Verbraucherschutz Lebensmittelsicherheit* 2:494-495

Waiblinger, H.-U.; Graf, N.; Mäde, D. et al. (2007): "Technically Unavoidable" in Terms of Genetically Modified Organisms – an Approach for Food Control. *J. Verbraucherschutz Lebensmittelsicherheit* 2: 126-129

Stark, R.; Mäde, D. (2007): Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln. Erfahrungen mit einer Kombination aus mikrobiol. und molekularbiol. Methodik. *Fleischwirtschaft* 1/2007:98-101

Mäde, D.; Carl, A. (2007): Mol. Nachweis von Viren in Lebensmitteln. *J. Verbraucherschutz Lebensmittelsicherheit* 2:130-138

Waiblinger, H. U.; N. Graf; D. Mäde; K. Woll (2007): Der Begriff „technisch nicht zu vermeiden“ – Ansätze zur Interpretation bei der Kontrolle gentechn. veränd. Lebensm.. *Dt. Lebensmittel-rundsch.* 103:97-100

Malorny, B.; D. Mäde; P. Teufel; et al. (2007): Multicenter validation study of two blockcycler- and one capillary-based real-time PCR methods for the detection of *Salmonella* in milk powder. *Int. J. Food Microbiol.* 117:211–218

Stark, R.; Mäde, D.; Kahle, S.; Wicke, A. (2006): Routinemäßige Anwendung der PCR bei der Untersuchung von Lebensmitteln auf Salmonellen. *J. Verbraucherschutz Lebensmittelsicherheit* 1, Supplement 2 168

Mäde, D. (2006): Anpassung des abgestimmten Vorschlages zur Beurteilung des Nachweises von Viren in Lebensmitteln an die VO (EG) 178/2002. *J. Verbraucherschutz Lebensmittelsicherheit* 1, Supplement 2 166-167

Dreier, J.; Störmer, M.; Mäde, D.; Burkhardt, S.; Kleesiek, K. (2006): Enhanced Reverse Transcription-PCR Assay for Detection of Norovirus Genogroup I. *J. of Clinical Microbiology* 44:2714-2720

Maede, D. (2006): A strategy for molecular species detection in meat and meat products by PCR-RFLP and DNA sequencing using mitochondrial and chromosomal genetic sequences. *Eur Food Res Technol* (2006) 224:209–217

Mäde, Dietrich; Christine Degner, L. Grohmann (2006): Detection of genetically modified rice: a construct-specific real-time PCR method based on DNA sequences from trans-genic Bt rice. *Eur Food Res Technol* (2006) 224:271–278.

Mäde, D., Reiting R., Dreier, Heun-Münch, B., Loss, U., Hagen, M., Burkhardt, S. Schrader, C., Becker, B. (2006): Nachweis von Noroviren in Umgebungsproben. Ergebnisse eines Ringversuchs zur Methodenentwicklung. *Arch. Lebensmittelhyg.* 57:29-35

Mäde, D., Kahle, S., Trübner, K., Stark, R. (2005): Detection of noroviruses in food and environmental samples by RT-PCR - application in routine diagnostics. *Arch. Lebensmittelhyg.* 56:8-13

Mäde, D. (2005): Status of detection of viruses in food. *Fleischwirtschaft International*. No. 4 December 2005:55

Mäde, D. (2005): Viren in Lebensmitteln. *Fleischwirtschaft* 85:96-100

Reiting, R. Mäde, D. (2004): Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittel Real-Time PCR. *Dt. Lebensmittelrundsch.* 100:205-210

Mäde, D. Petersen, R., Trümper, K., Stark, R., Grohmann, L. (2004): In-house validation of a real-time PCR method for rapid detection of *Salmonella* ssp. in food products. *Europ. Food Res. Technol.* 219:171-177

Gaede, W., Mäde, D., Tyrpe, A., Fünfareck, F., Gehrman, B. (2003): Genetischer Herkunfts- und Identitätsnachweis bei Rindern: Anwendungsbereich in der amtlichen Tierseuchenbekämpfung und in der amtlichen Überwachung der Viehverkehrs-VO sowie der Rindfleisch-Etikettierungs-VO. *Amtstierärztl. Dienst.* 03/2003:282-285

Schwarzer, U., Mäde, D, Kahle, S., Stark, R. (2003): Noroviren als Ursache eines größeren Erkrankungsgeschehens und Schlussfolgerungen für die Praxis. *Amtstierärztl. Dienst.* 04/2003:334-337

Mäde, D. Trümper, K., Stark, R. (2000): Nachweis von *Clostridium botulinum* in Honig durch Polymerase-Kettenreaktion. *Arch. Lebensmittelhyg.* 51:68-70

Mäde, D., Stark, R. (2000): Nachweis thermophiler *Campylobacter* in Lebensmitteln durch Polymerase-Kettenreaktion. *Arch. Lebensmittelhyg.* 51:8-12

Thurm, V., R. Stark, D. Mäde, S. Fanghähnel, W. Berger, H. Knobloch, D. Lange (2000): Rohmilch als Ursache lebensmittelbedingter *Campylobacter*-Infektionen Erneuter Ausbruch nach Rohmilch-Verzehr in Sachsen-Anhalt. *Bundesgesundheitsblatt-Gesundheitsforschung-Gesundheitsschutz*, 43:777-780.

Straub, J. A. ; Hertel, C. ; Mäde, D. ; Hammes, W. P. (1999): Development and application of a heterologous internal standard for polymerase-chain-reaction-based detection of *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* in foods. *Europ. Food Res. Technol.* 209:180-184

Thurm, V., E. Dinger, O. Lyytikäinen, A. Wiebelitz, D. Lange, R. Fischer, H. Oppermann, D. Mäde (1999): Infektionsepidemiologie lebensmittelbedingter *Campylobacter*-Infektionen Untersuchung eines Ausbruchs in Sachsen-Anhalt mittels epidemiologischer, mikrobiologischer und molekularbiologischer Methoden. *Bundesgesundheitsblatt-Gesundheitsforschung-Gesundheitsschutz*, 42:206-211.

Mäde, D., Wujanz, G. (1997): Untersuchungen zum roten Blutbild der Muttersau. *BMTW* 110:68-70

Mäde, D., Wujanz, G. (1996): Untersuchungen zum weißen Blutbild der Muttersau. *BMTW* 109:330-335

Mäde, D. und Stark, R. (1996): Untersuchung von Rohmilch auf Shiga-like Toxin bildende *Escherichia coli* durch Polymerasekettenreaktion. *Dtsch. Tierärztl. Wschr.* 103, 511-512

Mäde, D., Wujanz, G. (1995): Untersuchungen zur Stabilisierung von Schweineblut für hämatologische Untersuchungen. *BMTW* 108:299-304

Mäde, D. (1994): Untersuchungen zu hämatologischen Veränderungen während der Laktation bei Schweinen in Verbindung mit methodischen Untersuchungen zur Blutstabilisierung und automatischen Zellzählung. *Diss. Univ. Leipzig. VM Fakultät.*