

Analysis of cider aroma using HS-SPME-GC/MS and GC-O

Kuldjärv, Rain; Holm, Mariliis TÜ ja TTÜ doktorikool "Funktsionaalsed materjalid ja tehnoloogiad" : 04.-05. märts 2014, Tartu 2014 / [1] p

Application of gas chromatography-olfactometry (GC-O) and correlation with sensory analysis = Gaaskromatograaf-olfaktomeetri (GC-O) rakendusvõimalused ja korreleerimine sensoorse analüüsiga

Rosenvald, Sirli 2017 http://www.ester.ee/record=b4743675*est <https://digi.lib.ttu.ee/i/?9006>

Aromatisaatorite eraldamismeetodite väljatöötamine looduslikust toorainest : aruanne : grant 144

Vokk, Raivo; Menert, Anne 1994

Balloon expandable coronary stent materials : a systematic review focused on clinical success

Vishnu, Jithin; Manivasagam, Geetha; Mantovani, Diego; Prashanth, Konda Gokuldoss In vitro models 2022 / p. 151-175
<https://doi.org/10.1007/s44164-022-00009-w>

Composition of blackcurrant aroma isolated from leaves, buds, and berries of Ribes nigrum L.

Orav, Anne; Kailas, Tiiu; Müürisepp, Aleksander-Mati Proceedings of the Estonian Academy of Sciences. Chemistry 2002 / 4, p. 225-234 : ill

Determination of peppermint and orange aroma compounds in food and beverages

Orav, Anne; Kann, Jüri Proceedings of the Estonian Academy of Sciences. Chemistry 2001 / 4, p. 217-225 : ill

Determining aroma compounds using GC/MS

Kaseleht, Kristel; Paalme, Toomas Food and nutrition = Toit ja toitumine 2007 / p. 80-83

Determining aroma-active compounds in Kama flour using SPME-GC/MS and GC-olfactometry

Kaseleht, Kristel; Leitner, Erich; Paalme, Toomas Flavour and fragrance journal 2011 / 2, p. 122-128 : ill

Doktorant: tänaval kõndida on lõhnaküünla põletamisest ohtlikum [Võrguväljaanne]

Harrik, Airika novaator.err.ee 2021 ["Doktorant: tänaval kõndida on lõhnaküünla põletamisest ohtlikum"](https://novaator.err.ee/2021/04/01/doktorant-tanaval-kondida-on-lohnakyyunla-poletamisest-ohtlikum/)

Eesti teadlased asusid looma kalalõhna

Pau, Aivar forte.delfi.ee 2022 [Eesti teadlased asusid looma kalalõhna](https://forte.delfi.ee/2022/04/01/estlased-asusid-loomade-kalalohna/)

Identification of aroma compounds in food using SPME-GC/MS and GC-olfactometry = Aroomiühendite määramine toidus kasutades SPME-GC/MS ja GC-olfaktomeetria

Kaseleht, Kristel 2012 <https://digi.lib.ttu.ee/i/?720>

Investigation of the aroma compounds of berries

Kuningas, Kai; Kailas, Tiiu; Rang, Silvia; Siimer, Enn; Kann, Jüri Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p. 951
[https://www.ester.ee/record=b1201067*est](http://www.ester.ee/record=b1201067*est)

Musta, punase, roheline ja valge tee aroomide eraldamine ja uurimine

Gorbatšova, Jelena; Orav, Anne XXIX Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete teesid = 29th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 2005 / lk. 13-14

Odour-active compounds in homemade kvass

Zweers, S. K. T.; Vene, Kristel EC Nutrition 2021 / p. 59-73 : tab <https://www.ecronicon.com/ecnu/ECNU-16-00908.php>

Optimization of solid-phase microextraction for the analysis of volatile compounds in different food matrixes

Kaseleht, Kristel 2nd Baltic Conference on Food Science and Technology : FOODBALT-2007 : Kaunas, June 13-14 : conference program and abstracts 2007 / p. 29

Seiklused lõhnade ja maitsete maailmas

Vene, Kristel 2015 https://www.ester.ee/record=b4523174*est

Värvi ja aroomainete kasutamine aitab rikastada toidulauda kalakaupadega

Kann, Jüri Abiks Kalurile 1987 / lk. 32-35 https://www.ester.ee/record=b1242660*est

Пищевая добавка, имеющая вкусо-ароматические свойства крабового мяса

Bakirov, Aleksander; Tauts, Olev; Rand, Tiiu; Kann, Jüri Химия запаха пищи : тезисы докладов 2-ого всесоюзного совещания 1987 / с. 27