

Cereal and confectionary packaging: background, application and shelf-life Extension

Bauer, Anna-Sophia; **Leppik, Kärt**; Galic, Kata Foods 2022 / art. 697 <https://doi.org/10.3390/foods11050697> [Journal metrics at Scopus](#)
[Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Development of furcellaran and furcellaran-bovine serum albumin films to improve food quality and safety

Laos, Katrin; Mironova, Marina; **Friedenthal, Margus** INTRADFOOD2005 : Innovations in Traditional Foods : Valencia, 25 to 28 October, 2005 : congress proceedings. Volume II 2005 / p. 1343-1346

Development of furcellaran and furcellaran-bovine serum albumin films to improve food quality and safety

Laos, Katrin; Mironova, Marina; **Friedenthal, Margus** INTRADFOOD2005 : Innovations in Traditional Foods : delegate manual : 25-28 October, 2005, Valencia, Spain 2005 / p. P5.55

Effect of quality properties of added gluten on the texture and sensory properties of rye and buckwheat breads

Traksmaa, Anna; Kaleda, Aleksei; **Nurme, Britta**; **Laos, Katrin** Agronomy research 2023 / 13 p. : ill <https://doi.org/10.15159/ar.23.082>
[Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#)

Kas peaks tundma muret ülitöödeldud toidu pärast?

Vene, Kristel Horisont 2024 / lk. 42-44 : fot https://www.ester.ee/record=b1072243*est [Kas peaks tundma muret ülitöödeldud toidu pärast?](#)
[Kas peaks tundma muret ülitöödeldud toidu pärast?](#)

Making quality a reality

Tedersoo, Erge Food and nutrition = Toit ja toitumine 1999 / p. 3-9

Miks on jäätises ained, mis soodustavad soolepõletikku või mida kasutatakse lihalindude kehamassi kasvatamiseks? [Võrguväljaanne]

Koppel, Kaie geenius.ee 2021 ["Miks on jäätises ained, mis soodustavad soolepõletikku või mida kasutatakse lihalindude kehamassi kasvatamiseks?"](#)

Mis on hea toit?

Kann, Jüri Aja Pulss 1988 / lk. 28 : ill https://www.ester.ee/record=b1181577*est

The need for an integrated multi-OMICs approach in microbiome science in the food system

Ferrocino, Ilario; Rantsiou, Kalliopi; McClure, Ryan; Kostic, Tanja; Correa de Souza, Rafael Soares; Lange, Lene; FitzGerald, Jamie; Kriia, Aicha; **Sarand, Inga** Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 2023 / p. 1082-1103
<https://doi.org/10.1111/1541-4337.13103>

New trend in food quality in Estonia

Vokk, Raivo Lauku seta : LLU Zinatinska konference 1995. gada 30. marta Jelgava : referatu materiali 1995 / p. 10-11

Riiklik toidukontroll peaks olema mõjus

Truus, Kalle; **Vilu, Raivo** Postimees 1996 / 2. aug., lk. 7

TalTech uuris toidupoodide külmikuid: 35% toorvorstidest olid valel temperatuuril [Võrguväljaanne]

omamaitse.delfi.ee 2021 ["TalTech uuris toidupoodide külmikuid"](#)

TalTechi tudengite tiim Timey võitis toidukaupade temperatuuri mõõtjaga Ajujahi

Mente et Manu 2019 / lk. 8 : fot https://www.ester.ee/record=b1242496*est https://www.ttu.ee/public/m/mente-et-manu/MM_03_2019/mobile/index.html

Teaduspreemia põllumajandusteaduste alal tööde tsükli "Toidu kvaliteet, sensoorsed ja tervislikud omadused ning nende püsivus" eest : Toomas Paalme

Paalme, Toomas Eesti Vabariigi preemiad : teadus. F. J. Wiedemanni keeleauehind. Kultuur. Sport 2015 / lk. 120-138 : ill., portr

Toiduainetööstuse arenguhooni

Kann, Jüri Aja Pulss 1986 / lk. 24-25 https://www.ester.ee/record=b1181577*est

Ülitöödeldud toidu salakavalas haardes

Vene, Kristel Horisont 2025 / lk. 44-46 : ill https://www.ester.ee/record=b1072243*est