

Application of fibre materials in bread production

Kann, Aino; Veskus, Tiina Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p. 951 https://www.ester.ee/record=b1201067*est

Bread and pasta products with fibre materials

Kann, Aino; Täht, Riina Proceedings from the 25th Nordic Cereal Congress : the Nordic cereal industry in an integrating Europe, June 6-9 1993, Helsinki 1993 / p. 281-283

Comparison of lactic acid bacteria population in the continuously propagated industrial rye sourdough starter and the original lyophilised starter

Viird, Ene; Morozozova, S.; Sarand, Inga Food and nutrition = Toit ja toitumine 2009 / p. 10-21 : ill

Development of glutenfree bread formulas

Veskus, Tiina; Kann, Aino; Ringmäe, Kaisa Food and nutrition = Toit ja toitumine 1996 / p. 97-109: ill

Elu ilma leivata

Liebert, Tiit Päevaleht 1992 / 23. jaan

Even food on the battlefield needs to be armed! Market overview of long shelf-life breads

Leppik, Kärt; Traksmäa, Anna; Kuldjärv, Rain 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 62

Even food on the battlefield needs to be armed: Sensory characteristics and physico-chemical analysis of long shelf-life breads

Vaikma, Helen; Leppik, Kärt; Kuldjärv, Rain EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research 2020

Flour scalding (cooking) and its influence on the quality of bread

Airik, Nele-Riin Food and nutrition = Toit ja toitumine 2005 / p. 31

Glutenfree bread for persons with celiac disease

Kann, Aino; Veskus, Tiina; Täht, Riina LUA proceedings 1997 / 12, p. 23-26

Glutenfree bread for persons with celiac disease

Kann, Aino; Täht, Riina; Horn, Ester Euro Food Chem : 10 Conference on Functional Foods - a New Challenge for the Food Chemist : September 22-24, 1999, Budapest : conference abstracts 1999 / p. 850

Hea leiva keemia ehk mis toimub leivataina sees ja kuidas see mõjub seedimisele?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe omamaitse.delfi.ee 2024 [Hea leiva keemia ehk mis toimub leivataina sees ja kuidas see mõjub seedimisele?](https://www.ester.ee/record=b1242496*est)

Hull-less barley sourdough bread: composition of polysaccharides and technological characteristics

Reidzane, Sanita; Gramatina, Ilze; Galoburda, Ruta; Komasilovs, Vitalijs; Zacepins, Aleksejs; Bljakhina, Anastassia; Kince, Tatjana; Traksmäa, Anna; Klava, Dace 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 83
https://conferences.llu.lv/sites/lluc/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Jätku leiba! : [Riina Täht jt. leiva kasulikkusest]

Tänavsuu, Kai; **Täht, Riina** Maaleht 2002 / 19. det., lk. 15

Kroonika : TTÜ ja AS Leiburi koostöös uued leivatooted. BLRT Grupp ja TTÜ jätkavad koostööd : [lühisõnumid]

Mente et Manu 2012 / lk. 1 : fot https://www.ester.ee/record=b1242496*est

6 leivaviilu päevas

Täht, Riina Tervisetrend 1999 / 9, lk. 52, 54

Leib

1995 https://www.ester.ee/record=b1068153*est

Leib - meie põhitoiduaine

Kann, Aino; Täht, Riina; Veskus, Tiina Eesti teadlaste kongress, 11.-15. augustini 1996. a. Tallinnas : ettekannete kokkuvõtted 1996 / lk. 360

Leib ei tee paksuks

Täht, Riina Sõnumileht 1999 / 29. jaan., lk. 12

Leib täidab kõhtu ja hoiab tervist : [vestleb TTÜ toiduainete instituudi dotsent A.Kann]
Kann, Aino; Tänavsuu, Hille Pärnu Postimees 1999 / 18. sept., lk. 5

Leiba süüakse üha vähem, ainult üks toode ujub vastuvoolu
Raamets, Heli Maaleht 2021 / Lk. 2-3 <https://dea.digar.ee/article/maaleht/2021/11/18/3.1>

Leiva küpsetusmasin vabastab tülkast käsitööst
Liebert, Tiit Hommikuleht 1993 / 18. okt., lk. 14

Leiva tarbimine Põhja- ja Baltimaades NorBaGreen 2002. a. uuringu andmetel
Vaask, Sirje Rukkileib meie laual on tervis 2004 / lk. 21-26 : ill

Leivast antibiootikumideni. Sangastes toimus I üleliiduline biotehnoloogide seminar
Köstner, Ado; Siimer, Enn Noorte Hääl : ELKNÜ Keskkomitee häälekandja 1982 / lk. [?] https://www.ester.ee/record=b1320792*est

Leivast saab maitsvaid toite
Liebert, Tiit Õhtuleht 1996 / 16. jaan., lk. 8

Leivasöömine on tervislik
Liebert, Tiit Õhtuleht 1995 / 12. sept

Leivatööstuse tehnoloogia : laboratoorsed tööd
1980 https://www.ester.ee/record=b1293135*est

PCR-based fingerprinting and identification of contaminative fungi isolated from rye breads
Surženko, Marianna; Kontram, Kärt; Sarand, Inga Agronomy research 2017 / p. 288-297 : ill https://agronomy.emu.ee/wp-content/uploads/2017/03/Vol15Nr1_Surzenko.pdf#abstract-5072 [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#)

Päevapoliitilised retseptid : [leivatoidud]
Luigela, Aive Eesti Päevaleht 1996 / Magasin lk. 13 https://www.ester.ee/record=b1072079*est

Quality of triticale cultivars suitable for growing and bread-making in northern conditions
Tohver, M.; Kann, Aino; Täht, Riina; Mihhalevski, Anna; Hakman, J. Food chemistry 2005 / p. 125-132

Quantitative analysis of acetaldehyde in bread with SPME-GC/MS
Kaseleht, Kristel 4th Baltic Conference on Food Science and Technology : Foodbalt-2009 : Kaunas, May 12-12 2009 / p. 82

Rukkileib meie laual
Pitsi, Tagli; Täht, Riina; Vaask, Sirje 1999 https://www.ester.ee/record=b1273048*est

Study of bread baking and staling using rheometer physica MCR 301 and microcalorimeter TAM III system
Mihhalevski, Anna; Petrova, V. Food and nutrition = Toit ja toitumine 2007 / p. 84-86

Terviseks - leiba, saia, sepikut : [vestlus Riina Tähega]
Täht, Riina; Üts, Juta Terviseleht 2005 / 10. mai. lk. 6 : potr https://artiklid.elnet.ee/record=b1408925*est

The quality of bread grain in Estonia
Veskus, Tiina; Kann, Aino Proceedings from the 25th Nordic Cereal Congress : the Nordic cereal industry in an integrating Europe, June 6-9 1993, Helsinki 1993 / p. 279-281

Toiduainetehnoloog : leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv
novaator.err.ee 2022 [Toiduainetehnoloog: leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv](https://novaator.err.ee/2022/06/08/toiduainetehnoloog-leiva-tervislikkuse-maarab-koostisosade-arv)

Täisteraleib on tervislik
Täht, Riina Linnaleht 1999 / 9. apr., lk. 12

Täisteratooted teevad menüü tervislikumaks
Pitsi, Tagli Õhtuleht 2021 / Lk. 4-5 : fot <https://dea.digar.ee/article/oltervis/2021/06/08/8>

Vajalik ja maitsev leib ning sai
Täht, Riina Tervisetrend 1998 / 12, lk. 54-55: ill

Veel kord leivast
Kask, Karl Rahva Hääl 1968 / lk. [?] https://www.ester.ee/record=b1072826*est

Влияние добавки сыворотки и биопрепарата на свойства теста и хлеба

Liebert, Tiit Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 59-63 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Исследование черствения хлеба

Kann, Aino; Kiviaed, K. Технология пищевых производств. 4 1974 / с. 55-61 https://www.ester.ee/record=b1475977*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b0fe0497-582f-4507-9281-6ad4d1a574e3>

Пищевая ценность хлебо-булочных изделий Таллиннского хлебокомбината

Kask, Karl; Mandel, Viire; Mölderkiivi, A.; Kann, Aino; Kuldmäe, Lehti; Liebert, Tiit Технология пищевых производств. 5 1975 / с. 71-74 https://www.ester.ee/record=b1475999*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/e1031011-bbc2-423b-b984-4190eebfcc82>

Потребительские достоинства муки хлебопекарного производства

Kuldmäe, Lehti Tallinna Tehnikaülikooli Toimetised 1990 / lk. 100-107

Применение автоматического анализатора "Контифло" при определении содержания углеводов в некоторых хлебобулочных изделиях

Lipre, Endla; Veskus, Tiina; Nurmes, K.; Pank, R. Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1986 / с. 37-44

Применение измельченных отрубей при выработке нового сорта хлеба

Veskus, Tiina; Kann, Aino; Kesküla, J.; Einborn, Illi Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1988 / с. 11-22

Применение молочных продуктов для улучшения качества хлеба

Kreen, Malle; Kask, Karl Вопросы получения и применения ферментов : материалы эстонского республиканского совещания 2-4 апреля 1969 г. 1969 / с. 18 https://www.ester.ee/record=b1205702*est

Сохранение свежести хлеба

Källu, T. XX студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР : тезисы докладов. Часть 2 1974 / с. 347 https://www.ester.ee/record=b1306141*est

Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов

rus.ert.ee 2022 [Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов](#)

Удлинение срока хранения хлебо-булочных изделий

Kann, Aino; Liebert, Tiit; Källu, T. Технология пищевых производств. 5 1975 / с. 63-70 : илл
https://www.ester.ee/record=b1475999*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/e1031011-bbc2-423b-b984-4190eebfcc82>