

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>

Flavor Potential and Limitations in Novel Protein Sources : An Integrated Sensory and Chemical Analysis Focused on Off-Flavor Identification = Uudsete valguallikate maitseomadused ja piirangud : integreeritud sensoorne ja keemiline analüüs kõrvalmaitsete tuvastamiseks

Huseynli, Lachinkhanim 2025 <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/1ebdc479-a1de-4edf-b4c7-10b45ac49a2c>

https://www.ester.ee/record=b5757718*est <https://doi.org/10.23658/taltech.59/2025>

The effect of cidermaking practices on ester production by yeast = Siidri valmistamise tingimuste mõju estrite tootmisele pärmide poolt

Rosend, Julia 2021 https://www.ester.ee/record=b5453385*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/20a90baf-63ea-4dc3-9d59-3278f74798b5>

<https://doi.org/10.23658/taltech.44/2021>

Valorization of Blue Mussels in the Baltic Sea = Läänemere söödava rannakarbi väärimine

Adler, Indrek 2025 https://www.ester.ee/record=b5766509*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2531336f-b7e4-4396-b7fa-03ff842ef28c>

<https://doi.org/10.23658/taltech.77/2025>