

Antimicrobial and antioxidative properties of kitchen herbs

Vokk, Raivo; Loomägi, Tiiu Proceedings of the LUA. B, Technical sciences 1997 / 12 (289), p. 94-96

Antimicrobial and antioxidative properties of kitchen herbs

Vokk, Raivo; Loomägi, Tiiu World Congress on Food Hygiene, August 24-29, 1997, The Hague, Netherlands : proceedings 1997 / p. 246

Essential oils of herbs. Stabilization with betha-cyclodextrins

Vokk, Raivo; Menert, Anne 23rd Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 1997 / p. 169

Herbs as a challenge for agriculture in Estonia

Vokk, Raivo; Tedersoo, Erge; Lõugas, Tiina; Sillamaa, Triinu Jordbruk og samfunn : kongresrapport : NJF XXI kongress, As, 28. juni - 1. juli, 1999 1999 / p. 188

Kohalike maitsetaimede kasutamisevõimalustest toiduvalmistamisel

Kraani, K.; Kähar, Ü.; Issako, Lilian; Lipre, Endla XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 140 https://www.eester.ee/record=b1322611*est

Küüslauk maitse- ja ravimtaimena

Tedersoo, Erge Aed 1996 / jaanikuu, lk. 3

Maitsetaimede eeterlikud õlid. Stabiliseerimine beeta-tsüklodekstriiniga

Vokk, Raivo; Menert, Anne XXIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid 1997 / lk. 160

Marjad ja maitsetaimed on bioaktiivsed

Lõugas, Tiina Horisont 2012 / lk. 30-33 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2498617*est

7 maitsetaime ja toit muutub põnevaks

Vokk, Raivo Kodutohter Extra 1995 / 1, lk. 54-56: ill