

Ajateenijate toidupakkides napib vitamiine

Imeline Teadus 2022 / lk. 21 ["Ajateenijate toidupakkides napib vitamiine"](#)

An overview of statistical methods currently used for correlating sensory properties of food with its volatile composition

Rosenvald, Sirli; Vene, Kristel; Koppel, Kadri 13th Sensometrics Conference : 26-29 July 2016, Brighton, UK 2016

Analytical methods for N-nitroso compounds in foods

Hamburg, Andres; Tauts, Olev; Hamburg, Anu Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p. 949

https://www.ester.ee/record=b1201067*est

Anne Velli: kurgid on mu abielu kindel pant!

Kukk, Mari Maaleht 2023 [https://dea.digar.ee/article/maaleht/2023/07/27/3.4 Anne Velli oma v%lure%septist: kurgid on mu abielu kindel pant!](https://dea.digar.ee/article/maaleht/2023/07/27/3.4%20Anne%20Velli%20oma%20v%20lure%20septist%3A%20kurgid%20on%20mu%20abielu%20kindel%20pant!)

Application of gas chromatography-olfactometry (GC-O) and correlation with sensory analysis = Gaaskromatograaf-olfaktomeetri (GC-O) rakendusv%imalused ja korreleerimine sensoorse anal%uisiga

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

Arendame edasi s%ooda- ja toiduainete tootmise tehnoloogiat

K%ostner, Ado Rahva H%aal 1982 / lk. [?] https://www.ester.ee/record=b1072826*est

Ass. A.Suurthali tegevuse aruanne (ajalooline) kuni 31.08.1979. a

Suurthal, Aarne Teaduselt tootmisele : toidu%opetus ja tootearendus - suunad ja perspektiivid 2006 / lk. 62-63 : ill

https://www.ester.ee/record=b2146081*est

Binary RuO₂-CuO electrodes outperform RuO₂ electrodes in measuring the pH in food samples

Lazouskaya, Maryna; Vetik, Iuliia; Tamm, Martti; Uppuluri, Kiranmai; Scheler, Ott ACS omega 2023 / p. 13275-13284

<https://doi.org/10.1021/acsomega.3c00538> Journal metrics at Scopus Article at Scopus Journal metrics at WOS Article at WOS

Biokeemia t%ooprogramm ja p%ohivara : erialale 1007 "Konserveerimise tehnoloogia"

1984 https://www.ester.ee/record=b1228825*est

Biotechnology of beta-cyclodextrin and its application in food products

Vokk, Raivo; Hamburg, Anu; Hamburg, Andres; Steighardt, J. 5th European Congress on Biotechnology : abstract book,

Copenhagen, 1990 1990 / p. 494

Botulismiga saastunud toiduained on tavalise maitse ja l%ohnaga

Liebert, Tiit Hommikuleht 1993 / 11. aug

Bridging research on probiotics and their applications in non-dairy food and beverages

Wozniak, Joanna; Nisamedtinov, Ildar 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious

Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 51

Change in the carbon footprint of Iranians' food consumption from 1961 to2019: A decomposition analysis of drivers

Bashiri, Bashir; Zehtabvar, Mehmaz; Gavrilova, Olga; Vilu, Raivo 13th International Conference Biosystems Engineering, Tartu,

Estonia, May 5-7, 2023 : book of abstracts 2023 / p. 11 https://dspace.emu.ee/bitstream/handle/10492/8106/ABS_2023_Book_VV.pdf?sequence=4&isAllowed=y https://www.ester.ee/record=b5569707*est

https://www.ester.ee/record=b5569707*est

Chemical composition of food. Analysis of school lunches

Pitsi, Tagli; Vokk, Raivo; Liebert, Tiit 23rd Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 1997 / p. 118

Climate change's complex impact on food security and the right to adequate nutrition

Khalid, Sadia The European Sting 2023 [Climate Change's Complex Impact on Food Security and the Right to Adequate Nutrition](#)

Compendium of food additive specifications : addendum 4

Vilu, Raivo 1996

Correlation between food consumption and body build 17-year-old girls

Saluvere, K.; Peterson, Janek; Loolaid, Kersti; Koskel, S. Food and nutrition = Toit ja toitumine 1998 / p. 34-41

Cryo-protective effect of ice-binding proteins produced by Pseudomonas fluorescens AQP671 on wholegrain wheat bread dough during freezing and frozen storage

Luhila, %nnela; Karro, Kadi; Zakrevskaja, Karina; Nisamedtinov, Ildar; Paalme, Toomas; Laos, Katrin LWT - food science and technology 2024 / art. 117160, 13 p. : ill <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.117160> Journal metrics at Scopus Article at Scopus Journal

[metrics at WOS Article at WOS](#)

A culturally acceptable shift in diet to reduce land footprint: an optimization study for Estonia

Bashiri, Bashir; Kaleda, Aleksei; Gavrilova, Olga; **Vilu, Raivo** Environmental modeling & assessment 2024 / 15 p

<https://doi.org/10.1007/s10666-024-09996-4>

A culturally acceptable shift in diet to reduce land footprint: an optimization study for Estonia

Bashiri, Bashir; Kaleda, Aleksei; Gavrilova, Olga; **Vilu, Raivo** World Congress on Sustainable Technologies (WCST-2023) :

proceedings 2023 / p. 73 <https://doi.org/10.20533/WCST.2023.0002>

The current practice in the application of chemometrics for correlation of sensory and gas chromatographic data

Seisonen, Sirli; Vene, Kristel; Koppel, Kadri Food chemistry 2016 / p. 530-540 : ill <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.04.134>

[Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Department of Food Processing

Kann, Jüri; Hamburg, Anu; Friedenthal, Margus; **Kann, Aino**; Lipre, Endla; **Vokk, Raivo** Research activities / Tallinn Technical

University 1993 / p. 53-55 https://www.ester.ee/record=b1053754*est

Determination of B-group vitamins in food using an LC-MS stable isotope dilution assay = B-grupi vitamiinide määramine toiduainetes kasutades LC-MS isotoop-lahjenduse meetodit

Hälvin, Kristel 2014 https://www.ester.ee/record=b4436558*est

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

Development and production of extruded food and feed products containing probiotic microorganisms = Probiootilisi mikroorganisme sisaldavate ekstrudeeritud toiduainete ja loomasöödade tootmistehnoloogia väljatöötamine ja rakendamine

Kazarjan, Aram 2012

Developments in the application of Green Chemistry principles to food analysis : capillary electrophoresis for the analysis of ingredients in food products

Koel, Mihkel; Borissova, Maria; **Vaher, Merike**; Kaljurand, Mihkel AgroFOOD industry hi-tech 2011 / 5, p. 27-29 : ill

Dietary intervention study conducted with fiber rich functional and sustainable smoothie made using leftover apple pomace from apple cider industry

Kuldjär, Rain; Jagomäe, Annika; Kiiker, Liisa; Jõelet, Ann; Pihelgas, Susan 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023

https://conferences.llu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

E-ainetest ei saa silti uurimata aimu : [ka TTÜ professor Raivo Vokk E-ainetest]

Ninn, Eger; **Vokk, Raivo** Postimees 2010 / 4. veebr., lk. 20

Eakate inimeste toitumine ja kehaline aktiivsus : toitumis- ja toidusoovitused

Maser, Mai; Kiisk, Liidia; Oona, Marje; Sooba, Ene; **Vaask, Sirje**; Vihalemm, Tiiu 2008 https://www.ester.ee/record=b2329058*est

Eelista vähesoolast toitu!

Liebert, Tiiu Õhtuleht 1995 / 5. dets., lk. 8

Eelistada eesti- või välismaist? : [vestlus Raivo Vokiga]

Vokk, Raivo; Üts, Juta Terviseleht 2001 / 28. nov., lk. 3 : fot https://artiklid.elnet.ee/record=b1606222*est

Eesti noorteadlase laboris võib sündida rinnapiimarevolutsioon

Jõesaar, Tuuli epl.delfi.ee 2023 [Eesti noorteadlase laboris võib sündida rinnapiimarevolutsioon](#)

Eesti teadlane soovib: milline on maitsev alternatiiv lihale?

postimees.ee 2022 [Eesti teadlane soovib: milline on maitsev alternatiiv lihale?](#)

Eesti teadlane: pikem plaan on väärindada CO2 toiduks

geenius.ee 2023 [Eesti teadlane: pikem plaan on väärindada CO2 toiduks](#)

Eesti teadlased lähevad eurooplaste toidu kallale : [Anu Viitaki kommentaariga ja keemiainstituudi tööst toiduainete koostise uurimisel]

Narusk, Agne; **Viitak, Anu** HEI = Hea Eesti Idee 2009 / apr., lk. 30-32 : ill

Eesti toitumis- ja liikumissoovitused 2015 [Võrguteavik]

Pitsi, Tagli; Zilmer, Mihkel; Vaask, Sirje; **Liebert, Tiiu** 2017 http://www.ester.ee/record=b4654355*est

Eesti vajab toiduseadust

Vokk, Raivo Õhtuleht 1994 / 18. jaan., lk. 5

Eestlased juhivad Juulikult katseid eurooplaste toiduga : [ka Tiina Lõugase uurimistööst TTÜ toiduainete instituudis]

Narusk, Agne HEI = Hea Eesti Idee 2010 / lk. 36-38 https://artiklid.elnet.ee/record=b2098348*est

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

Traskmaa, 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](#)

Ekspert: suhkrupaanika võib olla tellimustöö

err.ee 2011 <https://www.err.ee/415523/ekspert-suhkrupaanika-voib-olla-tellimustoo>

Enamik heeringatest sisaldab kurikuulsat maitsetugevdajat

maaleht.delfi.ee 2023 [Enamik heeringatest sisaldab kurikuulsat maitsetugevdajat](#)

[Entsüklopeediaartiklid]

Kann, Aino ENE : Eesti nõukogude entsüklopeedia 1971

[Entsüklopeediaartiklid]

Kann, Jüri ENE : Eesti nõukogude entsüklopeedia 1972

[Entsüklopeediaartiklid]

Kask, Karl ENE : Eesti nõukogude entsüklopeedia 1970 https://www.ester.ee/record=b1140091*est

https://www.ester.ee/record=b1140128*est https://www.ester.ee/record=b1140185*est https://www.ester.ee/record=b1140242*est

https://www.ester.ee/record=b1140282*est https://www.ester.ee/record=b1140301*est

[Entsüklopeediaartiklid]

Köstner, Ado ENE : Eesti nõukogude entsüklopeedia 1970

Erialavalik õigustas

Ehavald, Helen Teaduselt tootmisele : toiduõpetus ja tootearendus - suunad ja perspektiivid 2006 / lk. 64-65 : portr

https://www.ester.ee/record=b2146081*est

Esimese KÜ-rühma mõtteid-mälestusi erialaõppe algusest

Irs, Viivi; Kotkas, Maie Teaduselt tootmisele : toiduõpetus ja tootearendus - suunad ja perspektiivid 2006 / lk. 54-55

https://www.ester.ee/record=b2146081*est

Estonian expert: War in Ukraine to lead to higher energy, food prices [Online resource]

baltictimes.com 2022 ["Estonian expert: War in Ukraine to lead to higher energy, food prices"](#)

Evaluation of marine macroalgae as antioxidants in foods

Kodis, Ingrid; Kütt, Mary-Liis; Huusfeldt, Trine; Stagsted, Jan Food and nutrition = Toit ja toitumine. XVII : book of abstracts : the 5th

Baltic Conference on Food Science and Technology : Foodbalt-2010 2010 / p. 101 https://www.ester.ee/record=b1189751*est

Food and nutrition

1996 https://www.ester.ee/record=b1189751*est

Food deterioration and stability

Laos, Katrin; Paalme, Toomas; Kann, Aino Food and nutrition = Toit ja toitumine 2007 / p. 31-39 : ill

Food waste : challenges and opportunities for enhancing the emerging bio-economy

Morone, Piergiuseppe; Koutinas, Apostolis; Gathergood, Nicholas; Arshadi, Mehrdad; Matharu, Avtar Journal of cleaner production

2019 / p. 10-16 <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.02.258> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Friikad, pitsa, šokolaad : miks me lohutis- ja preemiatoiduna ebatervislikke valikuid teeme? Ekspertid selgitavad!

Kipper, Kelly annestii.delfi.ee 2023 [Friikad, pitsa, šokolaad: miks me lohutis- ja preemiatoiduna ebatervislikke valikuid teeme? Ekspertid selgitavad!](#)

Gaasid ja valu võivad viidata toidutalumatusse

Liebert, Tiit Postimees 2020 / Lk. 20 : portr <https://dea.digar.ee/article/postimees/2020/08/18/19.6>

<https://leht.postimees.ee/7041672/gaasid-ja-valu-voivad-viidata-toidutalumatussele>

Geneetiliselt muundatud komponentide tuvastamine toiduainetes

Hetk Aarne Suurthaliga

Kreek, Kai Teaduselt tootmisele : toiduõpetus ja tootearendus - suunad ja perspektiivid 2006 / lk. 61
https://www.ester.ee/record=b2146081*est

Ice binding proteins from psychrophilic bacteria: characterization and applications in food

Luhila, Önnela; Laos, Katrin; Paalme, Toomas 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 15
https://conferences.ltu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

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

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

Insenerigeneetika võib ohustada meie igapäevast söögilauda

Kann, Jüri Eesti Päevaleht 1996 / 21. okt., lk. 6 https://artiklid.elnet.ee/record=b1830254*est

Isegi kirvesupp saab hea maitse : [vestlus TTÜ toiduainete instituudi direktori Raivo Vokk'iga]

Vokk, Raivo Õpetajate Leht 2012 / lk. [20] : fot https://artiklid.elnet.ee/record=b2491317*est

Isutust on võimalik üle kavaldada [Võrguväljaanne]

postimees.ee 2021 ["Isutust on võimalik üle kavaldada"](https://postimees.ee/Isutust-on-voimalik-ule-kavaldada)

Ka laps vajab kvaliteetset "kütust" : [toitumisest]

Pitsi, Tagli Postimees 2007 / 18. apr., lk. 33 <https://tarbija.postimees.ee/1651487/ka-laps-vajab-kvaliteetset-kutust>

Kaitsetollid vähendavad kodumaise toidu tarbimist

Vabar, Mart Eesti Päevaleht 1996 / 6. dets., Ärileht, lk. 2 https://artiklid.elnet.ee/record=b1841391*est

Kaitsevägi saab uued välitoidupakid [Võrguväljaanne]

err.ee 2022 [Kaitsevägi saab uued välitoidupakid](https://err.ee/2022/kaitsevagi-saab-ued-valitoidupakid)

Kala kui väga väärtuslik toiduaine

Tedersoo, Erge Maakodu 1997 / 10, lk. 32 https://artiklid.elnet.ee/record=b2071979*est

Kantserogeensed ained toiduainetes

Kann, Jüri Kalender, 1983 1982 / lk. 124-132 https://www.ester.ee/record=b1316711*est

Kantserogeensed ained toidus

Kann, Jüri Rahva Hääl 1984 / lk. [?] https://www.ester.ee/record=b1072826*est

Kas tead, mida sööd? Ultratöödeldud toite poest ei leia, aga ometi on need meie toidulaul

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120351774/kas-tead-mida-sood-ultratoodeldud-toite-poest-ei-leia-aga-ometi-on-need-meie-toidulaul>

Kas tulevikus peaks ürituste külastajatele pakkuma ainult taimset toitu?

delfi.ee 2024 [Kas tulevikus peaks ürituste külastajatele pakkuma ainult taimset toitu?](https://delfi.ee/2024/kas-tulevikus-peak-urituste-kulastajatele-pakkuma-ainult-taimset-toitu?)

Kastaniesktraktist saab rohelise toidupakendi

Imeline Teadus 2021 / lk. 19 https://www.ester.ee/record=b2747925*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/88d05471-4a1d-42b5-b822-cd7c38a1eb39>

Kaupluste külmletid on liiga soojad

Õhtuleht 2021 / Lk. 26 <https://dea.digar.ee/article/ohutuleht/2021/03/27/19.1>

Koolilapsed analüüsivad kolledžis jäätist ja krõpse

Sommer-Kalda, Sirle Põhjarannik 2012 / lk. 3 : ill

Koor; Kruubid; Kuivatamine; Käärimine; Külmutamine; Laagerdamine; Leib; Leotamine

Virkus, Ants Eesti entsüklopeedia. 5 1990 / lk. 36, 167, 182, 316-317, 333, 351, 472-473, 510

Kui palju ja milliseid pähkleid tuleks süüa

Põhjarannik 2021 / Lk. 7 ["Kui palju ja milliseid pähkleid tuleks süüa"](https://postimees.ee/Kui-palju-ja-milliseid-pahkleid-tuleks-syua)

Kuidas kevadele tervena vastu minna? [Võrguväljaanne]

postimees.ee 2022 "[Kuidas kevadele tervena vastu minna?](#)"

Kuidas klient koos lihaga poest välja visata

Uudelepp, Agu Eesti Päevaleht 2010 / 15. apr., lk. 3

Kuidas sööme, nõnda elame : [soovitab Endla Lipre]

Lipre, Endla; Kook, Asse Eesti Sõnumid 1995 / 4. mai

Kuidas toita väikese keskkonnajäljega üheksa miljardit suud?

Vene, Kristel Horisont 2023 / lk. 18-22 : fot https://www.ester.ee/record=b1072243*est

Kuidas usaldada valitsust, kes ei oska arvutada? : [intervjuu Marek Strandbergiga]

Strandberg, Marek; Eenmaa, Helena Ärielu 2007 / 1, lk. 6-11 : portr https://artiklid.elnet.ee/record=b1995229*est

Kuidas valida toitu?

Lipre, Endla Eesti Naine 1989 / lk. 15 https://www.ester.ee/record=b1072072*est

Kuidas valiti Eesti parim toiduaine? : [vestlus hindamise alakomisjonide juhi Raivo Vokiga]

Vokk, Raivo; PiHEL, Ulvi Mente et Manu 2001 / 13. nov., lk. 3, 4 : portr https://www.ester.ee/record=b1242496*est

6 leivaviilu päevas

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

Kõhutervise audit. Häid kõhubaktereid toKuidas toetada oma teist aju ehk mikrobiomi? Millega toita häid kõhubaktereid?

Adamberg, Kaarel tervispluss.delfi.ee 2024 [Kõhutervise audit. Häid kõhubaktereid toKuidas toetada oma teist aju ehk mikrobiomi? Millega toita häid kõhubaktereid?](#)

Kõlblik enne või kõlblik kuni ...? : [selgitab Raivo Vokk]

Vokk, Raivo; Salumäe, Riina Eesti Sõnumid 1995 / 10. veebr., lk. 6: ill

Külmal ajal toetavad immuunsust vitamiinid ja antioksüdandid

Külmal ajal toetavad immuunsust vitamiinid ja antioksüdandid

Postimees 2021 / Lk. 11 <https://dea.digar.ee/article/postimees/2021/01/11/9.1>

Laboratory accreditation and its importance to HACCP

Tedersoo, Erge Food and nutrition = Toit ja toitumine 1998 / p. 5-14: ill

Laktoosivaba märgistusega juust ei erine enamasti laktoosiga alternatiivist [Võrguväljaanne]

Koppel, Karin err.ee 2022 [Laktoosivaba märgistusega juust ei erine enamasti laktoosiga alternatiivist](#)

Laste ja noorte toidusoovitused

Maser, Mai; Järviste, Antonina; Einberg, Ülle; Sapatšuk, Irina; **Vaask, Sirje**; Vihalemm, Tiit; Villa, Inga 2009 https://www.ester.ee/record=b2508141*est

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

Liha asuvad toidulaualt välja sööma putukad ja vetikad

Liebert, Tiit Postimees 2020 / Lk. 23 : fot <https://dea.digar.ee/article/postimees/2020/11/10/21.1>

Lisaained toiduainetes ja E-numbrid

Rand, Tiit Eesti Päevaleht 1996 / 29. veebr., Kulutaja lk. 2 https://artiklid.elnet.ee/record=b1828776*est

Lisaained toidus ja nende ohtlikkus

Tedersoo, Erge Aiatark'98 1997 / lk. 113-118

Looduslik pudelihari

Täht, Riina Kodutohter 1996 / 4, lk. 59-61 https://artiklid.elnet.ee/record=b2034280*est

Loomlikule toidule : tagasi? edasi? : inemiselõ, kis muu hulgan ka mõtles

Sügis, Anatol 2012 https://www.ester.ee/record=b2770286*est

LUGEJA KIRI: ostja karpi toidu pakendamise normiks tegemine on ebahügieeniline [Võrguväljaanne]

Raamets, Heli maaleht.ee 2021 ["LUGEJA KIRI: ostja karpi toidu pakendamise normiks tegemine on ebahügieeniline"](https://www.ester.ee/record=b2770286*est)

Lusikatäis võid või kulbitäis lahjat kohupiima : [TTÜ toiduteaduse õppetooli dotsent Tiiu Liebert "light" toodetest]

Liebert, Tiiu; Mõttus Laura Harju Ekspress 2007 / 30. nov., lk. 9

Lõhnamaailma ekspert

Vene, Kristel Sirp 2021 / lk. 24-26 : ill, portr <https://sirp.ee/s1-artiklid/c21-teadus/lohnamaailma-ekspert/>

Lõpetanute nimekirjad : [TPI/TTÜ toiduerialade lõpetajad 1961-2005. Magistrid 1992-2005. Doktorid 1995-2004]

Teaduselt tootmisele : toiduõpetus ja tootearendus - suunad ja perspektiivid 2006 / lk. 77-112 https://www.ester.ee/record=b2146081*est

Maailma toiduainete entsüklopeedia : 1000 toiduainet sõnas ja pildis + videokogu töövõtetest CD-ROMil

Lõhmus, Riina; **Liebert, Tiiu; Vokk, Raivo** 2006 https://www.ester.ee/record=b2209231*est

Maailma toiduressurssidest

Rand, Tiiu; Kangur, K.; Kask, Karl XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 141 https://www.ester.ee/record=b1322611*est

Maailma toitlusolukorrast

Liebert, Tiiu; Mandel, Viire; Laupä, Kaie; Jaansoo, Sirje Probleeme toiduainetetööstuses : (kirjanduse ülevaade). 12 1987 / lk. 5-29 : tab https://www.ester.ee/record=b1163585*est

Magneesium on eluliselt vajalik: need on parimad allikad, kust seda olulist ainet saada

Pitsi, Tagli ohtuleht.ee 2023 [MAGNEESIUM ON ELULISELT VAJALIK: need on parimad allikad, kust seda olulist ainet saada](https://www.ester.ee/record=b2414436*est)

Magusalt nõrguv maisisiirup teeb paksuks, aga ei toida : [artiklis jagab selgitusi ka TTÜ toitumisteadlane Tiiu Liebert]

Talviste, Kaire Eesti Ekspress 2012 / lk. 26-27

Marko Reikop proovis "Ringvaates" putukaküpsised [Võrguväljaanne]

Potisepp, Kaisa err.ee 2021 ["Marko Reikop proovis "Ringvaates" putukaküpsised "](https://www.ester.ee/record=b2414436*est)

Meie igapäevatoidust

Lipre, Endla Maakodu 1994 / 3, lk. 23-24

Menüüd ja retseptid lastele : juhendmaterjal toitlustajatele. 1

Jaansoo, Sirje; Pitsi, Tagli; Vokk, Raivo 2008 https://www.ester.ee/record=b2414436*est

Menüüd ja retseptid lastele : juhendmaterjal toitlustajatele. 2, Retseptid

Jaansoo, Sirje; Pitsi, Tagli 2008 https://www.ester.ee/record=b2416992*est

Mesindussaaduste kui toidu ja ravivahendite tutvustamine : [projekti teesid]

Übi, Evald Aruandekonverents "Tervisedendus 1999" : Pärnu, 18. mai 2000 : ravikindlustuse eelarvest 1999. a. finantseeritud tervist edendavate projektide teesid 2000 / lk. 162-163

Mida head sisaldavad päikesekuivatatud tomatid ja kuidas neid ise valmistada

Prügi, Kaja maakodu.delfi.ee 2023 [Mida head sisaldavad päikesekuivatatud tomatid ja kuidas neid ise valmistada](https://www.ester.ee/record=b2414436*est)

Mida matkal süüa ja juua ning mida vältida

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe virtuaalkliinik.ee 2023 [Mida matkal süüa ja juua ning mida vältida](https://www.ester.ee/record=b2414436*est)

Mida ütleb light-toode sööjale : [selgitusi jagab TTÜ toiduainete instituudi dotsent Tiiu Liebert]

Liebert, Tiiu Meie Maa 2008 / 19. veebr., lk. 4

Mikrobioloogia. Üldjuhend mikroorganismide arvu määramiseks. Kolooniate loendamise tehnika 30 C juures

Türk, Karin-Tiiu; **Krosing, Valve;** Redel, Lehti; Siig, Anne 1999 https://www.ester.ee/record=b1276832*est

Mikrobioloogia. Üldjuhend pärmide ja hallituste arvu määramiseks. Kolooniate loendamise tehnika 25 C juures

Türk, Karin-Tiiu; **Krosing, Valve;** Redel, Lehti; Siig, Anne 1999 https://www.ester.ee/record=b1300432*est

Miks ja mida me sööme ning kui palju peaks sööma?

Tedersoo, Erge Aed 1997 / küünlakuu, lk. 4

Miks kasutatakse toidus E-aineid? : [TTÜ toiduainete instituudi direktori Raivo Voki kommentaariga]

Erala, Siiri Postimees 2011 / lk.18

Miks kõõgis kasutatav plast on endiselt valdavalt naftapõhine?

Arndt-Kalju, Margit Oma Maitse 2024 / lk. 33-36 : fot https://www.ester.ee/record=b2069719*est

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?"](https://www.geenius.ee/2021/05/10/miks-on-jaatistes-ained-mis-soodustavad-soolepõletikku-voi-mida-kasutatakse-lihalindude-kehamassi-kasvatamiseks/)

Milliste pähklite ja seemnete poole tasub pilk pöörata ja kuidas neist parim välja võluda?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Milliste pähklite ja seemnete poole tasub pilk pöörata ja kuidas neist parim välja võluda?](https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120376676/tunne-toitu-nitritid-nitraadid-fosfaadid-on-grilltoodetes-tavalised-lisaained-milleks-neid-kasutatakse)

Millistest lisa- ja säilitusainetest koosnevad populaarsed võileivamäärded?

Kivi, Eva-Lotta Maaleht 2022 / Lk. 20-21 [https://dea.digar.ee/article/maaleht/2022/04/21/25.1 "Millistest lisa- ja säilitusainetest koosnevad populaarsed võileivamäärded?"](https://dea.digar.ee/article/maaleht/2022/04/21/25.1/Millistest-lisa-ja-sailitusainetest-koosnevad-populaarsed-voileivamaarded?)

Mineraalainete sisaldusest Eesti NSV toiduainetes

Laur, Mare; **Kann, Jüri** Probleeme toiduainetetööstuses : (kirjanduse ülevaade). 12 1987 / lk. 143-155 : tab https://www.ester.ee/record=b1163585*est

Mis E-sid sina sööd? : [küsimusele samal teemal vastab ka Erge Tedersoo]

Pruul, Priit; **Tedersoo, Erge** Eesti Päevaleht 2006 / 11. okt., lk. 21 <https://epl.delfi.ee/artikkel/51059816/mis-e-sid-sina-sood>

Mitmekesine toit on parim toitainete allikas

Viiron, Kristiina; **Pitsi, Tagli** Eesti Päevaleht 2015 / lk. 20 <https://epl.delfi.ee/artikkel/71572019/mitmekesine-toit-on-parim-toitainete-allikas>

Mobile information system for determining the level of creatine in food product

Hovorushchenko, Tetiana; Kvasnitskyi, Denys; Hovorushchenko, Olha; Zasornova, Iryna; **Boyarchuk, Artem** IntelITSIS 2023: Intelligent Information Technologies & Systems of Information Security 2023 : proceedings of the 4th International Workshop on Intelligent Information Technologies & Systems of Information Security : Khmelnytskyi, Ukraine, March 22-24, 2023 2023 / p. 185 - 194 [https://ceur-ws.org/Vol-3373/ Conference Proceedings at Scopus Article at Scopus](https://ceur-ws.org/Vol-3373/Conference_Proceedings_at_Scopus_Article_at_Scopus)

Monitoring of polychlorinated dibenzo-p-dioxins, polychlorinated dibenzofurans, and polychlorinated biphenyls in Estonian food

Roots, Ott; Kiviranta, Hannu; **Pitsi, Tagli**; Rantakokko, Panu; Ruokojärvi, Päivi; Simm, Mart; **Vokk, Raivo**; Järv, Leili Proceedings of the Estonian Academy of Sciences 2011 / 3, p. 193-200 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2424643*est

Möttelaegas. „Me ei söö planeeti tühjaks!“

Land, Tiit omamaitse.delfi.ee 2023 [Möttelaegas. „Me ei söö planeeti tühjaks!“](https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120376676/tunne-toitu-nitritid-nitraadid-fosfaadid-on-grilltoodetes-tavalised-lisaained-milleks-neid-kasutatakse)

Müüt või tõsi: rapsiõlis on taimekaitsemürkide jäägid

Maaleht 2020 / Lk. 12-13 <https://dea.digar.ee/article/maaleht/2020/12/17/15.2>

Naturaalsed ja orgaanilised toiduained

Kann, Jüri Õhtuleht 1987 / lk. [?] https://www.ester.ee/record=b1072244*est

Natural food compounds predicting the microbial safety of food items

Vokk, Raivo Food Hygiene Europe'99 : Conference an Integral Approach to Practical Food Hygiene : 14-16 June, 1999, Amsterdam : abstracts of lectures and posters 1999 / p. 84

Nitritid, nitraadid, fosfaadid on grilltoodetes tavalised lisaained. Milleks neid kasutatakse?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120376676/tunne-toitu-nitritid-nitraadid-fosfaadid-on-grilltoodetes-tavalised-lisaained-milleks-neid-kasutatakse>

Nitrosamines and their precursors in some Estonian foodstuffs

Kann, Jüri; Tauts, Olev; Raja, Kristi; Kalve, Raivo Environmental N-nitroso compounds analysis and formation : proceedings of a working conference held at the Polytechnical Institute, Tallinn, Estonian SSR, 1-3 Oct. 1975 1976 / p. 385-394

Nitrosation agents in food

Tauts, Olev; Uibu, Jaak Food and nutrition = Toit ja toitumine 2001 / p. 23-32 https://artiklid.elnet.ee/record=b1008381*est

N-nitrosaminohapete sisaldus toiduainetes

Hamburg, Andres; Tauts, Olev Toitumine ja tervis. 2. köide = Питание и здоровье : vabariikliku teadusliku konverentsi materjalid : [15.-16. oktoober 1991, Tallinn] 1991 / lk. 28-29 https://www.ester.ee/record=b1066237*est

N-nitrosoamiinide moodustamine toiduainetes

Randpere, E.; Kann, Jüri; Kuldmäe, Lehti XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 139 https://www.ester.ee/record=b1322611*est

N-nitrosoproliini sisaldusest toiduainetes

Hamburg, Andres; Kann, Jüri; Lettner, Anu XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 138-139 https://www.ester.ee/record=b1322611*est

N-nitrosoproline and N-nitrososarcosine in Estonian foodstuffs

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Journal of food safety 1992 / 2, p. 149-159

NorBaGreen survey : consumption of food groups as dietary indicators for health in Estonia

Vaask, Sirje Food and nutrition = Toit ja toitumine 2004 / p. 5-16 : ill

Nordic Nutrition Recommendations 2023

Blomhoff, Rune; Andersen, Rikke; Arnesen, Erik Kristoffer; Christensen, Jacob Juel; Eneroth, Hanna; Erkkola, Maijaliisa; Gudaviciene, Ieva; Halldórsson, Þórhallur Ingi; Høyer-Lund, Anne; **Pitsi, Tagli** 2023 <https://doi.org/10.6027/nord2023-003>

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

Osta või mitte? millest koosnevad poepiparkoogid

Kivi, Eva-Lotta Maalet 2020 / Lk. 12-13 : fot <https://dea.digar.ee/article/maaleht/2020/12/10/15.1>

Pakend

1999 https://www.ester.ee/record=b1336386*est

Pakend

1996 https://www.ester.ee/record=b1057534*est

Pakendatud toiduainete märgistus

Vokk, Raivo Eesti Välismaajanduse Teataja 1996 / lk. 18-20 https://www.ester.ee/record=b1072115*est

Parim toiduaine selgub kuu lõpuks : [kommenteerib žürii liige Margus Friedenthal]

Friedenthal, Margus; Jõevere, Kristjan Eesti Päevaleht 2000 / 13. okt., lk. 7A : fot

Parima toiduaine konkursil kaotajaid ei olnud : [Aino Kann, Raivo Vokk, Tiina Veisserik avaldavad arvamust konkursil äramärgitud toodete kohta]

Kann, Aino; Vokk, Raivo; Veisserik, Tiina; **Vimmsaare, Urve** Toiduäri 2000 / 11, lk. 29, 31

Petmine otse meie nina all: toidu hindade järsk tõus ja sõjast tingitud toorainepuudus kasvatab toidupettuste hulka [Võrguväljaanne]

Vaatmann, Kaire-Küllil delfi.ee 2022 [Petmine otse meie nina all: toidu hindade järsk tõus ja sõjast tingitud toorainepuudus kasvatab toidupettuste hulka](https://www.delfi.ee/record=b1066237*est)

Piimas on põlatud nii rasva kui suhkruid, kuid otsustav on hoopis toitainete kooskõla

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel Oma Maitse 2024 / lk. 67-69 https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Pimedegusteerimine - puhas bluff, mõnus meelelahutus, kasulik tööriist?

Virro, Keiu Edasi.org : innustav ja hariv ajakiri 2024 / Lk. 88-90 https://www.ester.ee/record=b5223051*est

Praktilist ellu kaasa : [prof. Raivo Vokist]

Vaher, Kadi Teaduselt tootmisele : toiduõpetus ja tootearendus - suunad ja perspektiivid 2006 / lk. 66-67 : portr https://www.ester.ee/record=b2146081*est

Prillitoosi terviseraamat : toit ja tervis : [kuidas süüa nii, et tunned end hästi? : tervislikud retseptid]

Vokk, Raivo 2013 https://www.ester.ee/record=b3005671*est

Probleemid Eesti toiduaineteturul

Põlajeva, Tatjana Majanduspoliitika teooria ja praktika Eesti Vabariigis : artiklid ja ettekannete teesid, (Tartu-Värska-Tartu, 25.-26. august 1995) 1995 / lk. 95-97

Product life cycle assessment (LCA) of inactive yeast production

Bashiri, Bashir; Banerjee, Susmita; **Vilu, Raivo** 36th VHYC Yeast Conference : Advances in Science and Industrial Production of Baker's Yeast : "Sustainable yeast production challenges", Duesseldorf, Germany, 22-23 May 2025 2025 / p. 5 https://vh-berlin.org/vhyc2025/VHYC2025_Abstracts.pdf

Production and consumption of foodstuffs in Estonia in 1970-1994

Liebert, Tiit; Horn, Ester; Mandel, Viire Food and nutrition = Toit ja toitumine 1996 / p. 19-39: ill

Production of beta-cyclodextrin and its complex for food products

Vokk, Raivo; Krosing, Valve 5-th International Symposium on Cyclodextrins : progr. & abstracts 1990 / p. 71

Professional placements during studies in food science and technology. Industry-university relationship in ISEKI-Food project

Dumoulin, E.; King, R.; **Tedersoo, Erge**; Lenart, A.; Russ, W.; Santos, V.; Tanchev, S.; Tibulca, A. Food and nutrition = Toit ja toitumine 2004 / p. 41-54

Põisadrust valmistati meremaitselist tervisenäksi

Imeline Teadus 2024 / lk. 21 : fot https://www.ester.ee/record=b2747925*est

Päevapoliitilised retseptid : [leivatoidud]

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

Pähklid ja seemned kui suurepäraseid terviktoidu esindajad

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe Oma Maitse 2024 / lk. 42-44 : fot https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Pärm ja kohalik saepuru annavad vegantoidule liha meki

Sarv, Mari Öö novaator.err.ee 2023 [Pärm ja kohalik saepuru annavad vegantoidule liha meki](#)

Quality labels in Estonian food market : do the labels matter?

Riivits-Arkonsuo, Iivi; Leppiman, Anu; Hartšenko, Jelena Agronomy research 2016 / p. 896-906 : ill

http://ise.elnet.ee/record=b2860784~S1*est [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#)

Quantitative analysis of acetaldehyde in foods consumed by children using SPME/GC-MS(Tof), on-fiber derivatization and deuterated acetaldehyde as an internal standard

Kaseleht, Kristel; Paalme, Toomas; Nisamedtinov, Ildar Agronomy research 2011 / p. 395-401 : ill

<https://agronomy.emu.ee/vol09Spec2/p09s203.pdf>

Quantitative analysis of oat (Avena sativa L.) and pea (Pisum sativum L.) saponins in plant-based food products by hydrophilic interaction liquid chromatography coupled with mass spectrometry

Bljaghina, Anastassia; Pismennõi, Dmitri; Kriščiunaite, Tiina; Kuhtinskaja, Maria; Kobrin, Eeva-Gerda Foods 2023 / art. 991, 16 p. : ill <https://doi.org/10.3390/foods12050991> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Raivo Vokk: Eesti põldudel ja metsas on kõik supertoidud olemas

Kruuse, Kristiina; **Vokk, Raivo** Postimees 2015 / lk. 8-9, Maa Elu <https://maaelu.postimees.ee/3438379/raivo-vokk-estee-poldudel-ja-metsas-on-koik-supertoidud-olemas>

Raivo Vokk: õhus on rohkem mürke kui toidus

Vokk, Raivo Eesti Päevaleht 2011 / lk. 4-5

Raport: Eesti saaks vajadusel hakkama poole vähemate põldudega [Võrguväljaanne]

Harrik, Airika novaator.err.ee 2021 ["Raport: Eesti saaks vajadusel hakkama poole vähemate põldudega"](#)

Rheological investigations in the Department of Food Processing

Laos, Katrin; Sirendi, Meelis; Friedenthal, Margus Food and nutrition = Toit ja toitumine 2002 / p. 47-54 : ill

Riigi toitumissoovitused rõhutavad D-vitamiini tähtsust

Pitsi, Tagli Raamatupidamisuudised 2015 / lk. 59-61 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2752498*est

Saepuruvõie võib jõuda kodukööki

Imeline Teadus 2023 / lk. 20 : fot https://www.ester.ee/record=b2747925*est

Sample preparation for CE-DAD analysis of the water soluble vitamins in food products

Mazina, Jekaterina; Gorbatsõva, Jelena Procedia chemistry 2010 / p. 46-53 : ill

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1876619609004057>

Sea-buckthorn - a valuable natural source for food enrichment

Vokk, Raivo; Lõugas, Tiina NMFST 2000 : Nutritionists Meet Food Scientists and Technologists : 12-14 April 2000, Portugal : abstract book 2000 / p. 119

Seened liha asemel ehk kuidas vähem tootes võiks 11 miljardit inimest ära toita? [Võrguväljaanne]

postimees.ee 2022 ["Seened liha asemel ehk kuidas vähem tootes võiks 11 miljardit inimest ära toita?"](#)

Seiklused lõhnade ja maitsete maailmas

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

Seleen suudab vähendada onkoloogiliste haiguste esinemist pea 40 protsenti. Eestlaste seleenitase on madal, kust seleeni saab?

Veiksaar, Ene delfi.ee 2023 [Seleen suudab vähendada onkoloogiliste haiguste esinemist pea 40 protsenti. Eestlaste seleenitase on madal, kust seleeni saab?](#)

Sensoorne analüüs : sõnavara

Redel, Lehti; **Krosing, Valve** 1998 https://www.ester.ee/record=b1061397*est

Separaator; Sinep; Soolamine; Spagetid; Sprotid; Suhkur; Suitsutamine

Virkus, Ants Eesti entsüklopeedia. 8 1995 / lk. 445, 509-510, 587, 614, 627, 684, 687

Sool

1995

Sool

1997 https://www.ester.ee/record=b1057538*est

Soolast toiduainetes

Vokk, Raivo Kulutaja 1993 / 12. juuli

Stabilizing effect of cyclodextrins and microcrystalline celluloses in food products and pharmaceuticals

Saar, Eva-Kai; Hamburg, Anu; Menert, Anne; Vokk, Raivo Kemia-kemi 1990 / 10B, p. 1006

Stimulating participation of the Central Europe in agri-food sector in the FP6 (CEAF)

Lõugas, Tiina; Laos, Katrin; Vokk, Raivo Food and nutrition = Toit ja toitumine 2007 / p. 87-93

https://artiklid.elnet.ee/record=b1076663*est

Stressile aitab kaasa oluliste vitamiinide vaegus

Liebert, Tiiu Tervisemeeter 2021 / Lk. 8 https://www.ester.ee/record=b5295006*est <https://dea.digar.ee/cgi-bin/dea?a=cl&cl=CL1&sp=tervisemeeter>

Stritsel; Struudel; Sukaad

Lipre, Endla Eesti entsüklopeedia. 8 1995 / lk. 664, 668, 687-688

A study on softening bones of Baltic herring and Baltic sprat with acetic acid and hydrochloric acid

Ruus, Karl Mattias; Kuldjärv, Rain; Vaikma, Helen 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : book of abstracts 2023 / p. 108

https://conferences.llu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Suhkur ja suhkruasendajad

Liebert, Tiiu Maakodu 1995 / 12, lk. 26-27: ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2071194*est

Suvised nõuanded teadlastelt – mis on hapendamine ja mida tasub hapendada?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe goodnews.ee 2024 [Suvised nõuanded teadlastelt – mis on hapendamine ja mida tasub hapendada?](#)

Suvised nõuanded teadlastelt – mis on hapendamine ja mida tasub hapendada?

Rohtla, Eve postimees.ee 2024 [Suvised nõuanded teadlastelt – mis on hapendamine ja mida tasub hapendada?](#)

Söö hästi, siis tunned end hästi!

1995 https://www.ester.ee/record=b1068958*est

Söömise ja liikumise soovitused eakamatele

Pitsi, Tagli; Zilmer, Mihkel 2021 https://www.ester.ee/record=b5425351*est

Söömise ja liikumise soovitused eakamatele [Võrguteavik]

Pitsi, Tagli; Zilmer, Mihkel 2021 https://www.ester.ee/record=b5425352*est

Süües saledaks

Liebert, Tiit; Lipre, Endla; Maksimov, Sille 2000 https://www.ester.ee/record=b1425207*est

Taimetoitlus nõuab läbimõeldud toidusedelit : [selgitusi jagab ka TTÜ toitumisteadlane Tagli Pitsi]

Lohk, Marina Postimees 2010 / lk. 20

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

omamaitse.delfi.ee 2021 ["TalTech uuris toidupoodide külmikuid"](https://www.delfi.ee/record=b5425352*est)

Tatart süües mõtle, et just see toit on kõhubakterite lemmik ja suurepärase valguallikas

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe delfi.ee 2025 [Tatart süües mõtle, et just see toit on kõhubakterite lemmik ja suurepärase valguallikas](https://www.delfi.ee/record=b5425352*est)

Teadlane avaldab üllatavad vahendid, mis alandavad kehakaalu

Liebert, Tiit postimees.ee 2023 <https://tervis.postimees.ee/7859561/teadlane-avalda-ullatavad-vahendid-mis-langetavad-kehakaalu>

Teadlane räägib, kui palju võib süüa liha ja kas liiter apelsinimahla on kahjulik

Liebert, Tiit postimees.ee 2023 [Teadlane räägib, kui palju võib süüa liha ja kas liiter apelsinimahla on kahjulik](https://tervis.postimees.ee/7859561/teadlane-avalda-ullatavad-vahendid-mis-langetavad-kehakaalu)

Teadlane räägib, kuidas vähendada toidu abil stressi ja tõsta õnnetunnet [Võrguväljaanne]

Liebert, Tiit tervis.elu24.ee 2021 <https://tervis.elu24.ee/7161937/teadlane-raagib-kuidas-vahendada-toidu-abil-stressi-ja-tosta-onnetunnet>

Teadlane: koroonatsunami puhuks tasub koju varuda piisavalt toitu [Võrguväljaanne]

Liebert, Tiit tervis.postimees.ee 2022 ["Teadlane: koroonatsunami puhuks tasub koju varuda piisavalt toitu"](https://tervis.postimees.ee/7859561/teadlane-avalda-ullatavad-vahendid-mis-langetavad-kehakaalu)

Teadlane: need on järgmise aasta toidutrendid

Liebert, Tiit postimees.ee 2022 [Teadlane : need on järgmise aasta toidutrendid](https://tervis.postimees.ee/7859561/teadlane-avalda-ullatavad-vahendid-mis-langetavad-kehakaalu)

Teadlane: varesti keedetud muna sisaldab ohtlikku ainet

Liebert, Tiit postimees.ee 2023 [Teadlane: varesti keedetud muna sisaldab ohtlikku ainet](https://tervis.postimees.ee/7859561/teadlane-avalda-ullatavad-vahendid-mis-langetavad-kehakaalu)

Teadlased uurisid toidupoodide külmikuid ja tulemused olid muret tekitavad [Võrguväljaanne]

Bollverk, Emily postimees.ee 2021 ["Teadlased uurisid toidupoodide külmikuid ja tulemused olid muret tekitavad"](https://tervis.postimees.ee/7859561/teadlane-avalda-ullatavad-vahendid-mis-langetavad-kehakaalu)

Teadlased: tulevikutoitus on aina rohkem putukaid ja vetikaid [Võrguväljaanne]

Hellerma, Juhan novaator.err.ee 2021 ["Teadlased: tulevikutoitus on aina rohkem putukaid ja vetikaid "](https://tervis.postimees.ee/7859561/teadlane-avalda-ullatavad-vahendid-mis-langetavad-kehakaalu)

Teadmatusest rasvumiseni

Liebert, Tiit 2014 https://www.ester.ee/record=b4423049*est

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 keeleauhind. Kultuur. Sport 2015 / lk. 120-138 : ill., portr

Teeme selgeks: miks võime süüa hallitusjuustu, aga hallitanud leib on mõistlik ära visata? [Võrguväljaanne]

rohe.geenius.ee 2022 [Teeme selgeks: miks võime süüa hallitusjuustu, aga hallitanud leib on mõistlik ära visata?](https://tervis.postimees.ee/7859561/teadlane-avalda-ullatavad-vahendid-mis-langetavad-kehakaalu)

Tehnoloogia arenduskeskused : [ka TTÜ osalusega arenduskeskustest]

Uuenduste Tuules : [ajalehe Postimees lisa] 2008 / 18. juuni, lk. 7 : fot https://artiklid.elnet.ee/record=b1088356*est

Tervis ja terviseteadlikkus läbi toitumis- ja liikumismängude

Varava, Liana; **Pitsi, Tagli;** Oja, Leila 2007 https://www.ester.ee/record=b2294388*est

Tervis ja terviseteadlikkus läbi toitumis- ja liikumismängude

Varava, Liana; **Pitsi, Tagli;** Oja, Leila 2008 https://www.ester.ee/record=b2294388*est

Tervislik toitumine : tasakaalustatud toitumise põhitõed + toitumiskava ja retseptid

Pitsi, Tagli; Salupuu, Kristin 2018 https://www.ester.ee/record=b5151123*est

Tervisliku toitumise teatmik

Maser, Mai; **Pitsi, Tagli**; Sirel, Maire; Vaask, Sirje 2001 https://www.ester.ee/record=b1543357*est

Tervisliku toitumise tegevuskava

Vaask, Sirje; Kuusik, Sirje Ravikindlustuse eelarvest 2001. a. finantseeritud tervist edendavate projektide aruanded 2002 / lk. 82-84

Tervisliku toitumise tegevuskava

Vaask, Sirje 2002 https://www.ester.ee/record=b1610176*est

The comparability, reproducibility and validity of Estonian food consumption surveys = Eesti toidu tarbimise uuringute valiidsus, reprodutseeritavus ja rahvusvaheline võrreldavus

Vaask, Sirje 2008

The influence of food processing and storage on the N-nitrosamines formation and content in some Estonian foodstuffs

Hamburg, Anu 1995 http://www.ester.ee/record=b1068592*est

The stability of phenolic compounds in fruit, berry, and vegetable purees based on accelerated shelf-life testing methodology

Saarniit, Kärt; Lang, Hanna; Kuldjärv, Rain; Laaksonen, Oskar; Rosenvald, Sirli Foods 2023 / art. 1777

<https://doi.org/10.3390/foods12091777> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

The technique is never neutral. How methodological choices condition the generation of narratives for sustainability

Saltelli, Andrea; Benini, Lorenzo; Funtowicz, Silvio; Giampietro, Mario; Kaiser, Matthias; **Reinert, Erik S.**; van der Sluijs, Jeroen P.

Environmental science & policy 2020 / p. 87-98 <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2020.01.008> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Toidu kallinemine jätab jälje toitumisharjumustele

Liebert, Tiiu Postimees 2023 / Lk. 19 <https://dea.digar.ee/article/postimees/2023/01/04/17.8>

Toidu keemiline koostis. Koolitoidu analüüs

Pitsi, Tagli; Vokk, Raivo; Liebert, Tiiu XXIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid 1997 / lk. 108

Toidu keemilise koostise tabelid

1997 https://www.ester.ee/record=b1053786*est https://www.ester.ee/record=b1189751*est

Toidu lisaained

1997 https://www.ester.ee/record=b1057539*est

Toidu märgistuse õigusaktid : seisuga 09.09.2004

2004 http://www.ester.ee/record=b1982924*est

Toidu ohutus

1997 https://www.ester.ee/record=b1057869*est

Toidu sensoorne analüüs. I

Vokk, Raivo 2010 http://www.ester.ee/record=b2606511*est

Toidu sensoorne analüüs. II

Tedersoo, Erge 2010 http://www.ester.ee/record=b2562672*est

Toidu sensoorsel analüüsil on kaalukaasil maitse, lõhn ja välimus

Tedersoo, Erge Horisont 2013 / lk. 48-54 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2606675*est

Toiduainealane õpetus Helsingi Ülikoolis ja Tallinna Tehnikaülikoolis

Lipre, Endla; Kann, Aino Food and nutrition = Toit ja toitumine 1996 / lk. 5-18

Toiduainete analüüsi meetodid : (üldosa) : laboratoorsete tööde juhend erialadele 1007 ja 1011

1981 https://www.ester.ee/record=b1311313*est

Toiduainete analüüsi meetodid. Toidurasvad : laboratoorsed tööd

1989 https://www.ester.ee/record=b1207388*est

Toiduainete hindadest

Liebert, Tiiu Rahva Hääl 1990 / 20. apr

Toiduainete instituudi koostöö inglasega

Krosing, Valve Tehnikaülikool 1992 / 18. detsember, lk. 3 https://www.ester.ee/record=b5309277*est

Toiduainete instituut

Kann, Aino; Vokk, Raivo Teadustegevus / TTÜ 1993 / lk. 53-56

Toiduainete instituut aastast 1992

Vokk, Raivo Teaduselt tootmisele : toiduõpetus ja tootearendus - suunad ja perspektiivid 2006 / lk. 20-24 : portr

Toiduainete ja loomasöötade mikrobioloogia. Üldjuhend mikrobioloogilisteks uuringuteks

Türk, Karin-Tiiu; **Krosing, Valve** 1999 https://www.ester.ee/record=b1352709*est

Toiduainete keemilise koostise määramisest

Veskus, Tiina Probleeme toiduainetetööstuses : (kirjanduse ülevaade). 12 1987 / lk. 127-142 https://www.ester.ee/record=b1163585*est

Toiduainete lisained

1995 https://www.ester.ee/record=b1068152*est

Toiduainete säilitamisest

Liebert, Tiiu Eesti Naine 1992 / 6-7

Toiduainete tarbimine

Pettai, Iris Küsimused ja Vastused : EKP Keskkomitee ühiskondlik-poliitiline ajakiri 1977 / lk. 33-37 : ill
https://www.ester.ee/record=b1225293*est

Toiduainete tehnoloogia : kõrgkooliõpik

Poikalainen, Väino; Tatar, Vilma; Laikoja, Katrin; **Traksmäa, Anna; Laos, Katrin** 2018 https://www.ester.ee/record=b5000705*est

Toiduainete tootmine

Vokk, Raivo Tehnoloogiaseire. II, (Eesti majanduse tehnoloogilise taseme analüüs) 2000 / lk. 167-174

Toiduainete tootmise kasvureservid : [majandite töö parandamisest. Vestlusring ajalehe toimetuses]

Ellervee, S.; **Kask, Karl;** Kõrv, J. Rahva Hääl 1982 / lk. [?] https://www.ester.ee/record=b1072826*est

Toiduainete tootmisest ja tarbimisest Eestis

Liebert, Tiiu; Vokk, Raivo; Pitsi, Tagli; Süvalep, Ide Eesti teadlaste kongress, 11.-15. augustini 1996. a. Tallinnas : ettekannete kokkuvõtted 1996 / lk. 261 https://www.ester.ee/record=b1052731*est

Toiduainete tootmisest ja tarbimisest Eestis

Liebert, Tiiu; Vokk, Raivo; Lipre, Endla IV Välis-Eesti kongress, 29.-30. juunil 1999. a. Tallinnas : ettekannete kokkuvõtted 1999 / lk. 95

Toiduainetehnoloog : leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv

novaator.err.ee 2022 [Toiduainetehnoloog: leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv](https://novaator.err.ee/record=b1052731*est)

Toidud muutuvad üha tervislikumaks : [Eesti parima toiduaine konkursil : Raivo Voki kommentaaridega]

Eelrand, Helen; **Vokk, Raivo** Eesti Päevaleht 2001 / 3. oktoober, lk. 12-13 : ill

Toidukristallide kirev maailm

Laos, Katrin Horisont 2012 / lk. 24-28 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2481003*est

Toidulisandite superdoosidele tuleb eelistada sööki

Liebert, Tiiu Postimees 2022 / Lk. 22 <https://dea.digar.ee/article/postimees/2022/04/05/23.4>

Toiduohutus : laboratoorsete tööde juhend

2003 https://www.ester.ee/record=b1827979*est

Toiduseadus - ootused ja lootused

Vokk, Raivo Ärielu 1995 / 5, lk. 13-14

Toidusoovitused

Vaask, Sirje; Liebert, Tiiu 2001 https://www.ester.ee/record=b1527770*est

Toidusoovitused

Vaask, Sirje; Liebert, Tiit; Mitt, K.; Paldra, T.; Pappel, K.; Peipman, E.; Saava, M.; Vihalemm, T. 1998
https://www.ester.ee/record=b1216979*est

Toidusoovitused

Vaask, Sirje; Liebert, Tiit Ravikindlustuse eelarvest 1998. a. finantseeritud tervist edendavate projektide teesid : aruandekonverents "Tervisedendus 1998" : Tapa Kultuurikoda, 03. juuni, 1999. a 1999 / lk. 103-104

Toiduteadlane : „Toortoit on küll hea, aga ideaalis võiks pool sellest olla hapendatud.”

Maasikamäe, Sirje ohtuleht.ee 2024 [Toiduteadlane: „Toortoit on küll hea, aga ideaalis võiks pool sellest olla hapendatud.”](#)

Toiduteadlane: toidukarbiks võetud jäätisetopsist eraldub pahatihti plasti

Vene, Kristel novaator.err.ee 2024 [Toiduteadlane: toidukarbiks võetud jäätisetopsist eraldub pahatihti plasti](#)

Toiduteadlane: Ära vala külmunud marjadest või köögiviljadest välja sulanud mahla ära, sest kõige rohkem toitaineid on just seal [Võrguväljaanne]

rohe.geenius.ee 2022 [Toiduteadlane: Ära vala külmunud marjadest või köögiviljadest välja sulanud mahla ära, sest kõige rohkem toitaineid on just seal](#)

Toiduteadlased: Mitu muna võiks päevas süüa?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel postimees.ee 2025 <https://teadus.postimees.ee/8232326/toiduteadlased-mitu-muna-voiks-paevas-suua> <https://tervis.goodnews.ee/toiduteadlased-mitu-muna-voiks-paevas-suua-ning-mida-munast-teha/>

Toiduteadlaste põhjalik ülevaade piimast: kvaliteetsete piimatoodete vältimisel on omad keerukad tagajärjed

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Toiduteadlaste põhjalik ülevaade piimast: kvaliteetsete piimatoodete vältimisel on omad keerukad tagajärjed](#)

Toit teadlase pilguga

Kann, Jüri Horisont 1985 / lk. 14-15 <https://www.digar.ee/viewer/et/nlib-digar:291439/262683/page/16>

Toitumiseksperit: odavamana tunduvad toiduained ei ole tihti odavad

Kivi, Eva-Lotta maaleht.ee 2021 <https://maaleht.delfi.ee/artikkel/95609511/toitumiseksperit-odavamana-tunduvad-toiduained-ei-ole-tihti-odavad>

О методике определения пищевой ценности продуктов

Rannak, Eero 1955 https://www.ester.ee/record=b1520140*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/4e59d41a-0af3-45ff-9724-01491017f51c>

TTÜ avas Kuressaare kolledžis meretoorme väärindamise labori

Uus labor tõstab saarlaste meresaaduste taset

Lember, Ain Saarte Hääl 2024 / Lk. 3 [TTÜ avas Kuressaare kolledžis meretoorme väärindamise labori](#) [Meretoorme labori avamine Kuressaares](#) https://www.ester.ee/record=b2591622*est

TTÜ toiduainete instituut

Vokk, Raivo Eesti toiduainetetööstus = Estonian food industry 1995 / lk. 60

Tulemused ja perspektiivid

Kann, Jüri Tallinna Polütehnik 1983 / lk. 2 <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/07da2387-16a1-4761-bb63-a10b45078a41> https://www.ester.ee/record=b1254708*est

Tulevik toob toidulauale kollased jahuussid, toakilgid ja tirtsud [Võrguväljaanne]

Vene, Kristel; Huseynli, Lachin novaator.err.ee 2021 ["Tulevik toob toidulauale kollased jahuussid, toakilgid ja tirtsud"](#)

Tulevikutoit peab leidma üles need kasulikud komponendid, mis masstootmises vajaka jäävad [Võrguväljaanne]

postimees.ee 2021 ["Tulevikutoit peab leidma üles need kasulikud komponendid, mis masstootmises vajaka jäävad"](#)

Twenty years of restructuring in the Estonian food retail industry - the interplay of the political economy of Estonia and the institutional, historical and geographical factors

Juuse, Egert; Endresen, Sylvi Birgit; Kattel, Rainer Understanding innovation in emerging economic spaces : global and local actors, networks and embeddedness 2015 / p. 119-142

Twenty years of restructuring in the Estonian food retail industry - the interplay of the political economy of Estonia and the institutional, historical and geographical factors

Juuse, Egert; Endresen, Sylvi Birgit; Kattel, Rainer Understanding innovation in emerging economic spaces : global and local actors, networks and embeddedness 2018 / p. 119-141 : ill https://www.ester.ee/record=b5745682*est

Tõlkevead võivad ohustada tervist : [Tiit Liebert toiduainete pakendi tooteinfo tõlkevigadest]

Liebert, Tiit; Kirss, Kristel Sõnumileht 1999 / 20. jaan., lk. 13

Uskuda või mitte: soojenda jahu mikroahjus [Võrguväljaanne]

Õhtuleht 2022 / Lk. 28 [Uskuda või mitte: soojenda jahu mikroahjus](#)

Uued suunad toiduainete tootmisel

Vokk, Raivo Ärielu 2001 / 8, lk. 166

Uued toitumissoovitused soosivad varieerimist

Pitsi, Tagli Äripäev 2016 / lk. 16-17

Uurime silte : [R.Vokk selgitab toiduainete etikette]

Vokk, Raivo; Allikmaa, Eda Eesti Naine 1996 / lk. 50-51: ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2002285*est

Vaba suhkur või supertoit? Mesinikke nõrritavad uued toitumissoovitused

Suurmägi, Kadri postimees.ee 2025 [Vaba suhkur või supertoit? Mesinikke nõrritavad uued toitumissoovitused](#)

Vahemere piirkonna kastanist tehtud kilest saab hea toidupakendi

Mente et Manu 2021 / lk. 10 : fot https://www.ester.ee/record=b1242496*est

Vanill; Vein; Vermut; Viin; Äädikas

Virkus, Ants Eesti entsüklopeedia. 10 1998 / lk. 214, 280, 350, 397, 618

Veepudel autos muutub väga kiiresti mürgiseks

Lees, Merike Postimees 2023 / Lk. 11 <https://dea.digar.ee/article/postimees/2023/06/21/10.12>

Volatile and non-volatile N-nitroso compounds in foods and other environmental media

Eisenbrand, G.; Spiegelhalter, B.; Janzowski, C.; **Kann, Jüri**; Preussmann, R. Environmental aspects of N-Nitroso compounds : proceedings of a working conference held at the New England Center for Continuing Education, University of New Hampshire, Durham, New Hampshire, USA, 22-24 August 1977 1978 / p. 311-324

Vorsti roosa jume hind: vähkitekivad ühendid [Võrguväljaanne]

Koppel, Kaie geenius.ee 2021 ["Vorsti roosa jume hind: vähkitekivad ühendid "](#)

Vorstirohi; Ölu

Liebert, Tiit Eesti entsüklopeedia. 10 1998 / lk. 497, 603

[Vähktöbi ja toiduained - räägib Tallinna Polütehnilise Instituudi toiduainekeemia ja -tehnoloogia kateedri juhataja Jüri Kann]

Kann, Jüri Edasi 1987 / lk. [?] https://www.ester.ee/record=b1271061*est

Väike kiri paljastab transrasvakahtluse : [transrasvade sisaldust toiduainetes kommenteerib TTÜ toitumisteadlane Tiit Liebert]

Liebert, Tiit; Koorits, Vahur Postimees 2009 / 29. sept., lk. 6

Ülekaalulisus ja rasvumine üha kasvav probleem. Mis kujundab eestlaste toidulauda?

Vene, Kristel postimees.ee 2025 <https://roheline.postimees.ee/8199652/ulekaalulisus-ja-rasvumine-uha-kasvav-probleem-mis-kujundab-eestlaste-toidulauda>

Ülikriitiline ekstraktsioon toiduainete proovide töötlemisel ning kapillaarelektroforees nende iseloomustamisel

Sipp, Sirli; Koel, Mihkel; **Kaljurand, Mihkel** XXV Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid = 25th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 1999 / lk. 163

Активность воды в пищевых продуктах

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1988 / с. 67-73

Активность воды в пищевых продуктах Эстонской ССР. 1

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1986 / с. 91-96

Бутылка с водой, оставленная в машине на жаре, очень быстро становится токсичной

Lees, Merike postimees.ee 2023 [Бутылка с водой, оставленная в машине на жаре, очень быстро становится токсичной](#)

Влияние различных пищевых компонентов на концентрацию нитратов и нитритов в опытах in vitro

Jakovleva, J.S.; Mitšenkov, V.T.; Rooma, M.; Kossenkov, J.A.; Group, J. Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1982 / с. 137-143 https://www.ester.ee/record=b1301530*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/8ef282d6-1eb3-4947-8e29-2bcd6f5a7cc>

Возможности предупреждения образования канцерогенных N-нитрозоаминов в пищевых продуктах, кормах и лекарственных препаратах : автореферат ... доктора биологических наук (14.00.14)

Kann, Jüri 1984 https://www.ester.ee/record=b1520475*est

Возможности уменьшения канцерогенных N-нитрозаминов в копченостях

Tauts, Olev I республиканская конференция молодых ученых-химиков, 20-22 мая 1975 года : тезисы докладов 1975 / с. 115-116 https://www.ester.ee/record=b1309964*est

Вопросы повышения качества пищевых продуктов

1978 https://www.ester.ee/record=b1310804*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/3da71f08-0316-4d42-a37f-4500bc8f2044>

Вопросы повышения качества пищевых продуктов

1980 https://www.ester.ee/record=b1338597*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/1a9a4d41-c4f0-4121-b8fe-d8caedf1016c>

Вопросы повышения качества пищевых продуктов

1982 https://www.ester.ee/record=b1301530*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/8ef282d6-1eb3-4947-8e29-2bcd6f5a7cc>

Изучение образования N-нитрозодиметиламина в пищевых продуктах in vitro

Kuldmäe, Lehti; Kann, Jüri Тезисы V всесоюзного симпозиума "Канцерогенные N-нитрозосоединения и их предшественники - образование и определение в окружающей среде" : 18-19 апреля 1984 г., г. Таллин 1984 / с. 23-24 https://www.ester.ee/record=b1299445*est

Изучение содержания и возможностей уменьшения образования канцерогенных N-нитрозоаминов в лекарственных препаратах : автореферат ... кандидата биологических наук (14.00.14)

Kuldmäe, Lehti 1987 https://www.ester.ee/record=b1528249*est

Имитационная и приборно-инвариантная реометрия в процессах переработки пищевых масс : автореферат ... доктора технических наук (05.18.12)

Aret, Valdur 1983 https://www.ester.ee/record=b2340330*est

Искусственное мясо из пробирики будет полезнее обычного?

rus.err.ee 2023 [Искусственное мясо из пробирики будет полезнее обычного?](https://rus.err.ee/record=b1528249*est)

Использование муки из насекомых обретает популярность

Kruusemänd, Maria rus.err.ee 2023 [Использование муки из насекомых обретает популярность](https://rus.err.ee/record=b1528249*est)

К обоснованию технологии переработки пищевого сырья : (потери пищевых компонентов при некоторых технологических процессах)

Rannak, Eero 1957 https://www.ester.ee/record=b1385211*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/c0300551-ea0d-45b0-90d3-e88ffbbe6329>

Методика определения N-нитрозосаркозина и содержание его в пищевых продуктах

Hamburg, Anu; Kann, Jüri Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1982 / с. 43-55 : ил https://www.ester.ee/record=b1301530*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/8ef282d6-1eb3-4947-8e29-2bcd6f5a7cc>

Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах

Tauts, Olev; Kann, Jüri; Raja, Kristi; Kask, Karl Канцерогенные N-нитрозосоединения - действие, синтез, определение : материалы I-го симпозиума, 25 октября 1973 года 1973 / с.[10-11] https://www.ester.ee/record=b1337801*est

Методика определения содержания N-нитрозопролина в пищевых продуктах

Kann, Jüri; Tauts, Olev; Lettner, Anu Вопросы питания : двухмесячный научно-практический журнал 1981 / с. 65-67 : ил https://www.ester.ee/record=b1508702*est

Нитрозоамины в резиновых изделиях пищевого и медицинского назначения

Prokofjeva, L.G.; Tauts, Olev; Melamed, D.V.; Kostjukovski, J.L. Каучук и резина : ежемесячный научно-технический журнал 1988 / с. 43-44 : илл https://www.ester.ee/record=b2145558*est

Новый продукт повышенной биологической ценности для спортсменов

Viikmäe, Virve; Soidra, R.; Rei, M.; Kask, Karl Проблемы белково-витаминных взаимодействий в норме и патологии : республиканский симпозиум, посвященный памяти А. А. Шмидта, 12-13 декабря 1978 года : тезисы докладов 1978 / с. [?] https://www.ester.ee/record=b1568859*est

О содержании N-нитрозаминов в пищевых продуктах

Tauts, Olev; Loigom, U. Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1978 / с. 57-60 https://www.ester.ee/record=b1310804*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/3da71f08-0316-4d42-a37f-4500bc8f2044>

О содержании витамина Е в пищевых продуктах

Toomsalu, L.; Õunpuu, Maret XXV студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР, 21-23 апреля 1981 года : тезисы докладов. Том 2, Автоматика. Энергетика. Механика. Химия 1981 / с. 205 https://www.ester.ee/record=b1322629*est

О содержании некоторых нелетучих N-нитрозосоединений в пищевых продуктах

Lettner, Anu; Hamburg, Andres XXV студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР, 21-23 апреля 1981 года : тезисы докладов. Том 2, Автоматика. Энергетика. Механика. Химия 1981 / с. 212 https://www.ester.ee/record=b1322629*est

О содержании нитрозаминов в пищевых продуктах

Kann, Jüri; Kask, Karl; Tauts, Olev Труды Второго всесоюзного совещания по исследованию остатков пестицидов и профилактика загрязнения ими продуктов питания, кормов и внешней среды : Остатки пестицидов. Таллинн : Министерство сельского хозяйства Эстонской ССР, 1971, с. 100-107. 1971 / с. 100-107

О химическом составе пищевого гидролизата АУ-8

Kann, Aino; Veskus, Tiina; Suurthal, Aarne Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1982 / с. 85-95 : илл https://www.ester.ee/record=b1401530*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/8ef282d6-1eb3-4947-8e29-2bcd6f5a7cc>

Об определении некоторых N-нитрозоаминокислот в пищевых продуктах

Lettner, Anu; Lettner, Anu vt. ka Hamburg, Anu; Kann, Jüri; Tauts, Olev Тезисы IV Всесоюзного симпозиума : канцерогенные N-нитрозосоединения и их предшественники - образование и определение в окружающей среде 1981 / с. 11-13 https://www.ester.ee/record=b1313908*est

Об определении нитрозаминов в пищевых продуктах : Сообщение I

Kann, Jüri; Kask, Karl; Tauts, Olev; Raja, Kristi Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 109-116 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Об определении нитрозаминов в пищевых продуктах : сообщение II

Kann, Jüri; Tauts, Olev; Raja, Kristi; Kask, Karl Технология пищевых производств. 4 1974 / с. 85-93 : илл https://www.ester.ee/record=b1475977*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b0fe0497-582f-4507-9281-6ad4d1a574e3>

Обнаружение и количественное определение летучих с водяным паром N-нитрозаминов в пищевых продуктах : методические рекомендации

Kann, Jüri 1981 https://www.ester.ee/record=b1314398*est

Обнаружение и суммарное определение N-нитрозоаминов в пищевых продуктах, лекарственных средствах и в других средах : методические рекомендации

Kuldmäe, Lehti 1984 https://www.ester.ee/record=b1274242*est

Образование N-нитрозодиметиламина при взаимодействии пищевых продуктов с амидопирином

Kann, Jüri; Kuldmäe, Lehti; Randpere, E. Тезисы IV Всесоюзного симпозиума : канцерогенные N-нитрозосоединения и их предшественники - образование и определение в окружающей среде 1981 / с. 52 https://www.ester.ee/record=b1313908*est

Образование N-нитрозодиметиламина при взаимодействии пищевых продуктов с амидопирином in vitro

Kann, Jüri; Kuldmäe, Lehti; Randpere, E. Тезисы IV Всесоюзного симпозиума : канцерогенные N-нитрозосоединения и их предшественники - образование и определение в окружающей среде 1981 / с. 52 https://www.ester.ee/record=b1313908*est

Определение N-нитрозаминов в сыре

Tauts, Olev; Loigom, Urve Канцерогенные N-нитрозосоединения - действие, образование, определение : материалы III симпозиума 1978 / с. 199-200 https://www.ester.ee/record=b1278071*est

Определение содержания N-нитрозопролина в пищевых продуктах : методические рекомендации

Kann, Jüri; Hamburg, Anu 1984 https://www.ester.ee/record=b1274240*est

Применение пшеничных отрубей для обогащения продуктов питания балластными веществами

Tõkke, Sirje Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1982 / с. 97-105 https://www.ester.ee/record=b1301530*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/8ef282d6-1eb3-4947-8e29-2bcd6f5a7cc>

Пути снижения содержания N-нитрозоаминов в пищевых продуктах и в некоторых лекарственных препаратах

Kann, Jüri; Kalve, Raivo; Hamburg, Andres; Kuldmäe, Lehti Доклад на расширенном Пленуме Комитета по канцерогенным веществам при МЗ СССР, посвященной 25-летию деятельности комитета, 7-9 декабря 1982 1982 / [?]

Ради нашего здоровья

Kann, Jüri Советская Эстония 1982 / с. [?] https://www.ester.ee/record=b1447330*est

Разработка методов определения окислов азота и пути снижения канцерогенных N-нитрозоаминов в некоторых пищевых продуктах : автореферат ... кандидата технических наук (05.18.15)

Kalve, Raivo 1984 https://www.ester.ee/record=b1538108*est

Содержание N-нитрозопролина в пищевых продуктах

Lettner, Anu; Kann, Jüri; Tauts, Olev Вопросы питания : двухмесячный научно-практический журнал 1982 / с. 64 : табл
https://www.ester.ee/record=b1508702*est

Специалист по питанию предупреждает: эти продукты несовместимы с лекарствами

Liebert, Tiit rus.postimees.ee 2023 [Специалист по питанию предупреждает: эти продукты несовместимы с лекарствами](#)

Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов

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

Технология пищевых продуктов

Kreen, Malle; Liebert, Tiit; Mandel, Viire; Mägi, K.; Treimann, Aksel; Laupä, Kaie; Kann, Aino; Männik, T.; Lipre, Endla; Tökke, Sirje; Kann, Jüri; Lunina, L.J.; Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Tauts, Olev; Täht, Riina; Kalve, Raivo; Kuldmäe, Lehti; Virkus, Ants; Laiakask, A.; Hansar, M. 1984 https://www.ester.ee/record=b1310286*est

Технология пищевых продуктов

Hazak, Tiit; Liebert, Tiit; Mandel, Viire; Mägi, K.; Männik, T.; Varik, M.; Pikkov, Lui; Kann, Aino; Treimann, Aksel; Suurthal, Aarne; Laupä, Kaie; Kannus, I.; Veskus, Tiina; Lipre, Endla; Nurmes, K.; Pank, R.; Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Kann, Jüri; Kalve, Raivo; Bakirov, Maiu; Kuldmäe, Lehti; Voitek, Reet; Käär, Arvo; Tauts, Olev; Täht, Riina; Pütsepp, R.; Tedersoo, Erge; Smolski, N.T.; Krištapovičs, V.I.; Kosnõreva, L.M. 1986 https://www.ester.ee/record=b1296754*est

Технология пищевых продуктов

Korka, Eha 1990 https://www.ester.ee/record=b1234974*est

Ученые выяснили, сколько жиров на самом деле следует употреблять в пищу

Liebert, Tiit postimees.ee 2024 [Ученые выяснили, сколько жиров на самом деле следует употреблять в пищу](#)

Циклодекстрины - стабилизаторы пищевых и фармацевтических компонентов

Köstner, Ado; Vokk, Raivo Информационный листок : межотраслевая информация 1987 / с. [?]
https://www.ester.ee/record=b2064621*est

Эстонские ученые производят из опилок жиры, улучшающие вкус веганской еды

Sarv, Mari Õö rus.err.ee 2023 [Эстонские ученые производят из опилок жиры, улучшающие вкус веганской еды](#)