

The hardness and transparency of whey protein gels between pH 3.5-4.0

Hödreljärv, Ü.; Friedenthal, Margus Food and nutrition = Toit ja toitumine 1998 / p. 59-67

Влияние pH на окисление озоном замещенных ароматических соединений в водной среде

Munter, Rein; Preis, Sergei; Kamenev, Sven; Siirde, Enno; Loorits, Hilja Химия и технология воды : научно-технический ежемесячный журнал 1984 / с. 139-141 : ил., табл https://www.esther.ee/record=b1833703*est

Влияние pH на стабильность иммобилизованной бензилпенициллинацилазы

Mandel, Mihkel | республиканская конференция молодых ученых-химиков, 20-22 мая 1975 года : тезисы докладов 1975 / с. 151-152 https://www.esther.ee/record=b1309964*est

Исследование влияния pH на окисление ароматических соединений озоном

Munter, Rein; Siirde, Enno Всесоюзный семинар по химии озона (15-17 июня 1981 г., г. Тбилиси) : тезисы докладов 1981 / с. 127-128

О pH-зависимости ферментативных реакций

Siimer, Enn; Mandel, Mihkel Технология пищевых производств. 5 1975 / с. 3-8 https://www.esther.ee/record=b1475999*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/item/e1031011-bbc2-423b-b984-4190eebfcc82>

О растворимости гидроокиси ниobia в лимонной кислоте при различном значении pH

Pets, Lidia Процессы и аппараты химической технологии и технология неорганических веществ. 2 1971 / с. 105-110 : илл https://www.esther.ee/record=b1531303*est <https://digikogu.taltech.ee/et/item/ae6e2dd0-3320-48ce-b2bc-5254c0336474/>

О растворимости гидроокиси тантала в лимонной кислоте при различном значении pH

Pets, Lidia Процессы и аппараты химической технологии и технология неорганических веществ. 3 1972 / с. 73-77 : илл https://www.esther.ee/record=b1531312*est <https://digikogu.taltech.ee/et/item/e448e56a-a020-4c7c-8723-e0214721d71b/>

Флуоресцентный pH-биосенсор для контроля биотехнического гидролиза пенициллина. Оптимизация измерения сигнала пенициллина

Käärd, Arvo; Швелленбах А.; Каше В.; Renken, E. Журнал аналитической химии 1993 / 2, с. 306-312