Аминокислотный состав азотистых веществ рыбы и тузлука в пресерве "Таллинские кильки"
Krosing, Valve; **Kask, Karl** Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 69-72 https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Исследование адсорбции амилолитических ферментов на ионитах. 1. Сравнение ионитов
Köstner, Ado; **Pappel, Kaie** Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 33-41 : ил https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Исследование адсорбции амилолитических ферментов на ионитах. 2. Кинетическая теория адсорбции
Köstner, Ado Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 43-50 https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Исследование адсорбции амилолитических ферментов на ионитах. 3. Адсорбция амилазы Asp. oryzae на катионите Амберлит CG-50/II
Pappel, Kaie; **Köstner, Ado** Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 51-58 : илл https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Исследование возможностей выделения инвертазы из пищевых дрожжей : сообщение 1
Mühling, Anne; **Kann, Jüri**; **Kask, Karl** Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 3-10 : илл
https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Исследование возможностей выделения инвертазы из пищевых дрожжей : сообщение 2
Mühling, Anne; **Kann, Jüri**; **Kask, Karl** Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 11-20 : илл
https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Исследование жирнокислотного состава рыбьих жиров : сообщение 1
Siimer, Enn; **Tauts, Olev**; Meister, K. Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 73-78 https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Исследование продуктов гидролиза пшеничного крахмала биопрепаратом
Liebert, Tiiu Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 59-62 : илл https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Летучие редуцирующие вещества как показатель степени порчи пресервов кильки пряного посола
Krosing, Valve; **Kann, Aino**; Tauts, E. Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 87-91
https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Микробиологический анализ килечных пресервов
Kann, Aino; Tauts, E.; **Kask, Karl** Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 79-85 : илл
https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Об использовании сгущенного обрата для улучшения качества Эстонского сепика
Kask, Karl; **Kreen, Malle** Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 63-67 https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Получение фиксированной полиакриламидным гелем инвертазы
Kreen, Malle; **Köstner, Ado**; **Kask, Karl** Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 21-31 : илл
https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/

Технология пищевых производств
1971 https://www.ester.ee/record=b1475923*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/