

Adequacy of dietary fiber and vitamin C in preschool children' menus

Pitsi, Tagli; Liebert, Tiit; Vokk, Raivo; Ilves Annunziata, Anne-Reet; **Lorenz, A.** Food and nutrition = Toit ja toitumine 2009 / p. 22-33 : ill

Application of fibre materials in bread production

Kann, Aino; Veskus, Tiina Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p. 951 https://www.ester.ee/record=b1201067*est

Bakery and pasta products with fibre additions

Täht, Riina; Kann, Aino Food and nutrition = Toit ja toitumine 1996 / p. 90-96: ill

Co-metabolism of mucins and dietary fibres by gut microbiota = Mutsiinide ja kiudainete kometabolism soolestiku mikrobiota poolt

Raba, Grete 2023 <https://doi.org/10.23658/taltech.11/2023> <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/37ec835d-31e6-4779-97c5-f5c65d0dbe48>
https://www.ester.ee/record=b5552661*est

The composition of faecal microbiota is related to the amount and variety of dietary fibres

Adamberg, Kaarel; Jaagura, Madis; Aaspõllu, Anu; Nurk, Eha; **Adamberg, Signe** International Journal of Food Sciences and Nutrition 2020 / p. 845-855 : ill <https://doi.org/10.1080/09637486.2020.1727864> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Consumption of multi-fiber enriched yogurt is associated with increase of Bifidobacterium animalis and butyrate producing bacteria in human fecal microbiota

Jaagura, Madis; Part, Natalja; Adamberg, Kaarel; Kazantseva, Jekaterina; Viirard, Ene Journal of Functional Foods 2022 / Art. nr. 104899 <https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104899> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Dietary fiber intake of the Estonian population

Saava, Merileid Food and nutrition = Toit ja toitumine 1997 / p. 27-37: ill https://www.ester.ee/record=b1189751*est

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

Kuldjärv, 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/lluc/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Eesti inimesed tarvitavad kiudaineid soovitatust sageli vähem [Võrguväljaanne]

Adamberg, Kaarel novaator.err.ee 2020 / fot [Eesti inimesed tarvitavad kiudaineid soovitatust sageli vähem](#)

Eesti teadlased on suutnud tervislikuks muuta nii šokolaadi kui ka krõpsud

Raamets, Heli Maaleht 2021 / Lk. 12-13 : ill <https://dea.digar.ee/article/maaleht/2021/04/01/13.2>

Eestlaste menüüs napib kiudaineid

Imeline Teadus 2020 / lk. 20 : fot https://www.ester.ee/record=b2747925*est

Eestlaste toidulaud on kiudainevaene

Eesti Elu : [Kanada ajaleht] 2020 / lk. 7

Evaluating the effect of different fibers on a simplified gut microbiota

Aro, Valter; Kattel, Anna; Nahku, Ranno; Viirard, Ene; **Vilu, Raivo** 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 19
https://tftak.eu/foodbalt/assets/files/Foodbalt_Book_of_Abstacts.pdf

Hapusid kevadisi vilju tuleb süüa mõistlikult : [selgitusi jagab TTÜ toiduainete instituudi assistent Tagli Pitsi]

Pitsi, Tagli; Raidsalu, Tea Postimees 2006 / 17. mai, lk. 27 <https://www.postimees.ee/1546837/hapusid-kevadisi-vilju-tuleb-suua-moistlikult>

Kiud ja niidid : laboratoorsete tööde juhend

2001 https://www.ester.ee/record=b1526033*est

Kiudained, nende pleegitamine ja värvimine

Rannak, Eero 1947 https://www.ester.ee/record=b1314648*est

Kuperjanovi pataljoni ajateenijate toitumine ja selle mõju nende tervisenäitajatele

Adamberg, Signe; Pitsi, Tagli; Vene, Kristel; Adamberg, Kaarel Sõjateadlane = Estonian journal of military studies 2023 / lk. 147-173 : ill [Kuperjanovi pataljoni ajateenijate toitumine ja selle mõju nende tervisenäitajatele](#) https://www.ester.ee/record=b4555087*est

Kõhubakterite kuningriik - tervise tagala

Adamberg, Kaarel Postimees 2021 / Lk. 2 https://www.ester.ee/record=b1072778*est

Liiga palju või liiga vähe seedeensüüme viib meid üsna pea rivist välja. Mida teha, et neid oleks parasjagu?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel delfi.ee 2024 [Liiga palju või liiga vähe seedeensüüme viib meid üsna pea rivist välja. Mida teha, et neid oleks parasjagu?](#)

Liiga rammus toit avab ukse haigusteks

Liebert, Tiit Postimees 2021 / Lk. 10-11 https://www.ester.ee/record=b1072778*est

Looduslik pudelihari

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

Miks on vaja toita mikroorganisme meie kõhus?

Käärt, Ulvar Horisont 2017 / lk. 42-44 : fot http://www.ester.ee/record=b1072243*est

Prevotella enterotype associates with diets supporting acidic faecal pH and production of propionic acid by microbiota

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel Heliyon 2024 / art. e31134 <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e31134> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Rye sourdough bread, fermentation and stability

Paalme, Toomas; Sarand, Inga; Mihhalevski, Anna First European Food Congress : 4-19 Nov.2008, Ljubljana, Slovenia : abstract book 2008 / p. Q026

Rye sourdough fermentation and bread stability = Rukkitaigna hapendamine ja leiva vananemine

Mihhalevski, Anna 2012 https://www.ester.ee/record=b2931197*est

Selection of fast and slow growing bacteria from fecal microbiota using continuous culture with changing dilution rate

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe Microbial ecology in health and disease 2018 / art. 1549922, [12] p. : ill <https://doi.org/10.1080/16512235.2018.1549922> [Eesti teadlased: inimene saab oma soolebaktereid otseselt mõjutada Mida kauem on toit soolestikus, seda rohkem tekib seal "aeglasid" baktereid](#)

Short-term pectin-enriched smoothie consumption has beneficial effects on the gut microbiota of low-fiber consumers

Pihelgas, Susan; Ehala-Aleksejev, Kristel; Kuldjärv, Rain; Jõelet, Ann; Kazantseva, Jekaterina; Adamberg, Kaarel FEMS Microbes 2024 / art. xtae001 <https://doi.org/10.1093/femsmc/xtae001> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Soolestiku limakiht aitab hoida soolebakterite tasakaalu

novaator.err.ee 2024 [Soolestiku limakiht aitab hoida soolebakterite tasakaalu](#) <https://doi.org/10.1016/j.isci.2024.110093>

Specific selection of microbial consortia by continuous cultivation for future probiotics

Adamberg, Kaarel; Raba, Grete; Adamberg, Signe 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 16

Stability of B-complex vitamins and dietary fibre during rye sourdough bread production

Mihhalevski, Anna; Nisamedtinov, Ildar; Hälvén, Kristel; Ošeka, Aleksandra; Paalme, Toomas Journal of cereal science 2013 / p. 30-38 : ill <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2012.09.007> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Supertoit ja superdieet ei anna tulemust. Eestlase kõht nõuab teistsuguseid meetmeid

Raamets, Heli Maaleht 2021 / Lk. 22-23 <https://dea.digar.ee/article/maaleht/2021/09/23/20.1>

Tatar ja toortatar – mis neil vahet?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2025 [Tatar ja toortatar – mis neil vahet?](#)

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](#)

Tervislikult süüa nagu 100 aastat tagasi

Jõesaar, Tuuli Tervis Pluss 2020 / lk. 82-85 : fot https://www.ester.ee/record=b1453514*est

The composition of faecal microbiota is related to the amount and variety of dietary fibres

Adamberg, Kaarel; Jaagura, Madis; Aaspõllu, Anu; Nurk, Eha; Adamberg, Signe 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 17

The Effect of Diet and Dietary Fiber on the Human Gut Microbiota in vitro and in vivo = Toitumise ja kiudainete mõju

inimese seedetrakti mikrobiotale in vitro ja in vivo

Jaagura, Madis 2021 https://www.ester.ee/record=b5468551*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/36a9b389-2501-4e64-a9d2-681d54cbea52>
<https://doi.org/10.23658/taltech.50/2021>

The gut microbiota of healthy individuals remains resilient in response to the consumption of various dietary fibers

Pihelgas, Susan; Ehala-Aleksejev, Kristel; **Adamberg, Signe**; Kazantseva, Jekaterina; **Adamberg, Kaarel** Scientific reports 2024 / art. 22208, 13 p. : ill <https://doi.org/10.1038/s41598-024-72673-9> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Täisteratooted teevad menüü tervislikumaks

Pitsi, Tagli Õhtuleht 2021 / Lk. 4-5 : fot <https://dea.digar.ee/article/oltervis/2021/06/08/8>

Uued kiudainetega rikastatud Hi!Fiber jogurtid sündisid koostöös teadlastega

Oma Maitse 2021 / lk. 43 : fot https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Uurija-professor Tõnis Kanger uurib spetsiifiliste rinnapiima kiudainete sünteesi

Kanger, Tõnis Mente et Manu 2022 / lk. 30-31 : fot https://www.ester.ee/record=b1242496*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>