

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

Application of gas chromatography-olfactometry (GC-O) and correlation with sensory analysis = Gaaskromatograaf-olfaaktomeetri (GC-O) rakendusvõimalused ja korreleerimine sensoorse analüüsiga
Rosenvald, Sirli 2017 http://www.ester.ee/record=b4743675*est <https://digi.lib.ttu.ee/i/?9006>

Cancer sniffer dogs : how can we translate this peculiarity in laboratory medicine? Results of a pilot study on gastrointestinal cancers

Panebianco, Concetta; Kelman, Edgar; Vene, Kristel; Gioffreda, Domenica; Tavano, Francesca; Vilu, Raivo; Terracciano, Fulvia; Pata, Illar; Adamberg, Kaarel; Andriulli, Angelo; Pazienza, Valerio Clinical chemistry and laboratory medicine (CCLM) 2017 / p. 138-146 : ill <https://doi.org/10.1515/cclm-2016-1158> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Characterisation of the aroma profiles of different honeys and corresponding flowers using solid-phase microextraction and gas chromatography-mass spectrometry/olfactometry

Seisonen, Sirli; Kivima, Evelin; Vene, Kristel Food chemistry 2015 / p. 34-40 : ill <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.07.125> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Characterization of bitter off-taste stimuli in sunflower press cake using the sensomics approach

Huseynli, Lachinkhanim; Gigl, Michael; Müller, Jasmin; Walser, Christoph; Frank, Oliver; Vene, Kristel; Dawid, Corinna Journal of agricultural and food chemistry 2025 / p. 23548-23559 <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.5c07283>

Correlation of gas chromatography-olfactometry and sensory descriptive analysis of oregano samples by PLSR

Seisonen, Sirli; Kajava, Keili; Kuldjärv, Rain; Vene, Kristel PLS 2014 : 8th International Conference on Partial Least Squares and Related Methods : 26-28 May 2014 - Paris, France : Book of Abstracts 2014 / p. 217-218 : joon

Correlation of gc-o and sensory data of Finnish honeys - methods and challenges

Rosenvald, Sirli; Kortseniemi, M.; Laaksonen, O.; Ollikka, T.; Vene, Kristel; Yang, Baoru 12th Pangborn Sensory Science Symposium : 20-24 August 2017, Rhode Island Convention Center, Providence, Rhode Island, USA 2017 / p. [P2.3.16]

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](#)

Eesti teadlased jõudsid päevaliliseemnetest taimset jooki arendades "uue Nutellani", millest loodetakse müügihitti
geenius.ee 2023 [Eesti teadlased jõudsid päevaliliseemnetest taimset jooki arendades "uue Nutellani", millest loodetakse müügihitti](#)

Eesti teadlased loodavad "uuest Nutellast" müügihitti

Mente et Manu 2023 / lk. 10 : fot https://www.ester.ee/record=b1242496*est

Eestlaste karastusjoogil Raw Edge on potentsiaali saada üleilmseks hitiks : Rohetund 43

Soopan, Ivar [Eestlaste karastusjoogil Raw Edge on potentsiaali saada üleilmseks hitiks : Rohetund 43](#) 2024

Enamik heeringatest sisaldab kurikuulsat maitsetugevdajat

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

Exploring the protein content and odor-active compounds of black soldier fly larvae for future food applications

Huseynli, Lachinkhanim; Parviainen, Tuure; Kyllönen, Tiiu; Aisala, Heikki; Vene, Kristel Future foods 2023 / art. 100224 <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2023.100224> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Flavor Potential and Limitations in Novel Protein Sources : An Integrated Sensory and Chemical Analysis Focused on Off-Flavor Identification = Uudsete valguallikate maitseomadused ja piirangud : integreeritud sensoorne ja keemiline analüüs kõrvalmaitsete tuvastamiseks

Huseynli, Lachinkhanim 2025 <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/1ebdc479-a1de-4edf-b4c7-10b45ac49a2c> https://www.ester.ee/record=b5757718*est <https://doi.org/10.23658/taltech.59/2025>

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

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

Identification of a medicinal off-flavour in pickle brine

Vene, Kristel; Kajava, Keili Flavour Science : proceedings of the XIV Weurman Flavour Research Symposium 2015 / p. 555-560

Identification of bitter off-taste compounds in sunflower press cake using sensomics approach

Huseynli, Lachinkhanim; Hald, Christoph; Dawid, Corinna; Vene, Kristel 16th Baltic Conference on Food Science and Technology

"Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 128
https://conferences.ltu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Identification of bitter off-taste compounds in sunflower press cake using sensomics approach : [abstract]

Huseynli, Lachinkhanim; Hald, Christoph; Dawid, Corinna; Vene, Kristel FoodBalt 2023: 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional Meets Non-Traditional in Future Food", Jelgava, [Latvia], May 11–12, 2023 : abstract book 2023 / p. 128 https://lbtufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2023/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Integrated sensory, nutritional, and consumer analysis of sunflower seed butter: a comparative study of commercial and prototype samples

Vene, Kristel; Lumi, Evelyn; Alas, Maria; **Huseynli, Lachinkhanim** Foods 2025 / art. 1815 <https://doi.org/10.3390/foods14101815>

Kas peaks tundma muret ülitöödeldud toidu pärast?

Vene, Kristel Horisont 2024 / lk. 42-44 : fot https://www.ester.ee/record=b1072243*est [Kas peaks tundma muret ülitöödeldud toidu pärast?](https://www.ester.ee/record=b1072243*est)
[Kas peaks tundma muret ülitöödeldud toidu pärast?](https://www.ester.ee/record=b1072243*est)

Kui suure osa toidu maitsest moodustavad lõhnad? [Võrguväljaanne]

Vene, Kristel forte.delfi.ee 2022 ["KUULA SAADET | Kui suure osa toidu maitsest moodustavad lõhnad?"](https://www.ester.ee/record=b1072243*est)

Kuidas toita väikese keskkonnajalajäljega 9 miljardit suud?

Käärt, Ulvar postimees.ee 2023 [Kuidas toita väikese keskkonnajalajäljega 9 miljardit suud?](https://www.ester.ee/record=b1072243*est)

Kuidas toita väikese keskkonnajalajäljega üheksa miljardit suud?

Vene, Kristel Horisont 2023 / lk. 18-22 : fot https://www.ester.ee/record=b1072243*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) https://www.ester.ee/record=b4555087*est

Lugeja küsib: miks tindikala lõhnab nagu värske kurk?

Merivoo-Parro, Maarja novaator.err.ee 2023 [Lugeja küsib: miks tindikala lõhnab nagu värske kurk?](https://www.ester.ee/record=b1072243*est)

Lõhn ütleb, milline paar jääb kokku

Vene, Kristel Tervis Pluss 2021 / lk. 22-24 : fot https://www.ester.ee/record=b1453514*est <https://tervispluss.delfi.ee/artikkel/93824201/lohn-utleb-milline-paar-jaab-kokku>

Lõhna- ja maitseteadlane Kristel Vene: ahvatlevad toidud teevad täpselt sama, mida narkootikumid, kasiinod ja tubakas : tunne teadlast

Vene, Kristel forte.delfi.ee 2024 [Lõhna- ja maitseteadlane Kristel Vene: ahvatlevad toidud teevad täpselt sama, mida narkootikumid, kasiinod ja tubakas : tunne teadlast](https://www.ester.ee/record=b1453514*est)

Lõhnamaailma ekspert

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

Mahlatest: Kõigi lemmik tomatimahli kosutab keha ja vaimu pärast rasket einet ja peoõhtut. Vaata, milline on parim!

Vene, Kristel delfi.ee 2023 [Mahlatest: Kõigi lemmik tomatimahli kosutab keha ja vaimu pärast rasket einet ja peoõhtut. Vaata, milline on parim!](https://www.ester.ee/record=b1453514*est)

A method for GC-olfactometry panel training

Vene, Kristel; Seisonen, Sirlu; Koppel, Kadri; Leitner, Erich; Paalme, Toomas Chemosensory perception 2013 / p. 179-189 : ill <https://doi.org/10.1007/s12078-013-9156-x> [Journal metrics at Scopus Article at Scopus Journal metrics at WOS Article at WOS](https://www.ester.ee/record=b1453514*est)

Micronisation of low-salinity Baltic Sea blue mussels : enhancing whole-biomass utilization and nutritional viability

Adler, Indrek; Kotta, Jonne; Vene, Kristel Fishes 2025 / 15 p <https://doi.org/10.3390/fishes10050199>

Mitu Eesti magusatootjat müüvad torte, mis sildi järgi sisaldavad keelatud ainet

Jõesaar, Tuuli delfi.ee 2024 [Mitu Eesti magusatootjat müüvad torte, mis sildi järgi sisaldavad keelatud ainet](https://www.ester.ee/record=b1453514*est)

Odour-active compounds in homemade kvass

Zweers, S. K. T.; **Vene, Kristel** EC Nutrition 2021 / p. 59–73 : tab <https://www.ecronicon.com/ecnu/ECNU-16-00908.php>

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

Seiklused lõhnade ja maitsete maailmas

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

Sensory and chemical profiles of Finnish honeys of different botanical origins and consumer preferences

Kortesniemi, Maaria; Rosensvald, Sirli; Laaksonen, Oskar; Vanag, Anita; Ollikka, Tarja; **Vene, Kristel**; Yang, Baoru Food chemistry 2018 / p. 351-359 : ill <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.10.069> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

TalTechi teadlane töö turule uue karastusjooži, mis on kasulik soolestikule, vähendab hambakattu ja maitseb suurepäraselt

Vene, Kristel geenius.ee 2023 [TalTechi teadlane töö turule uue karastusjooži](#)

Teadlane: teatud neuroloogiliste haigustega kaasneb haistmistaju muutus [Võrguväljaanne]

Vikat, Marilin; Vene, Kristel tervis.postimees.ee 2021 / fot [Teadlane: teatud neuroloogiliste haigustega kaasneb haistmistaju muutus](#)

The effect of cidermaking practices on ester production by yeast = Siidri valmistamise tingimuste mõju estrite tootmisele pärmide poolt

Rosend, Julia 2021 https://www.ester.ee/record=b5453385*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/20a90baf-63ea-4dc3-9d59-3278f74798b5> <https://doi.org/10.23658/taltech.44/2021>

Toiduteadlane: puljongikuubik pole halb, aga selles pole midagi kasulikku

Vene, Kristel err.ee 2025 <https://eeter.err.ee/1609609826/toiduteadlane-puljongikuubik-pole-halb-aga-selles-pole-midagi-kasulikku>

Toiduteadlane: söö üks kord päevas midagi hapendatud ja oled palju tervem

Vene, Kristel err.ee 2024 [Toiduteadlane: söö üks kord päevas midagi hapendatud ja oled palju tervem](#)

Toiduteadlane: toidukarbiks võetud jäätisetopsist eraldub pahatihti plasti

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

Toward a comprehensive understanding of flavor of sunflower products: a review of confirmed and prospective aroma- and taste-active compounds

Huseynli, Lachinkhanim; Walser, Christoph; Blumenthaler, Luise; **Vene, Kristel**; Dawid, Corinna Foods 2025 / art. 1940 <https://doi.org/10.3390/foods14111940>

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"](#)

Uuring: kaitsevääelaste toit on tasemel, tervislikkuse osas on arenguruumi [Võrguväljaanne]

Adamberg, Signe; Pitsi, Tagli; Vene, Kristel; Adamberg, Kaarel novaator.err.ee 2022 ["Uuring: kaitsevääelaste toit on tasemel, tervislikkuse osas on arenguruumi"](#)

Vala välja! lükkas aasta käima probiootiliste Raw Edge (karastus)jookidega

delfi.ee 2024 [Vala välja! lükkas aasta käima probiootiliste Raw Edge \(karastus\)jookidega](#)

Valorization of Baltic Sea farmed blue mussels: Chemical profiling and prebiotic potential for nutraceutical and functional food development

Adler, Indrek; Kotta, Jonne; Robal, Marju; Humayun, Sanjida; **Vene, Kristel**; Tuvikene, Rando Food Chemistry: X 2024 / art. 101736, 14 p. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101736> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Valorization of Blue Mussels in the Baltic Sea = Läänemere söödava rannakarbi väärimine

Adler, Indrek 2025 https://www.ester.ee/record=b5766509*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2531336f-b7e4-4396-b7fa-03ff842ef28c> <https://doi.org/10.23658/taltech.77/2025>

Vähendada toidus suhkruisaldust ilma maitset muutmata - võimatu missioon? : [noorteadlaste konkursi Teadus kolme minutiga ettekanne]

Vene, Kristel Teadus kolme minutiga : 2017-2019 2019 / lk. 160-163 : ill https://www.ester.ee/record=b5245642*est

Ülekaal Eestis: miks meie toidulaud meid paksuks teeb?

Vene, Kristel Trialoog 2025 <https://trialoog.taltech.ee/ulekaal-eestis-miks-meie-toidulaud-meid-paksuks-teeb/>

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>

Ülitöödeldud toidu salakavalas haardes

Vene, Kristel Horisont 2025 / lk. 44-46 : ill https://www.ester.ee/record=b1072243*est

Использование муки из насекомых обретает популярность

Kruusemäänd, Maria rus.err.ee 2023 [Использование муки из насекомых обретает популярность](#)

Несколько эстонских производителей продают торты, содержащие, судя по этикетке, запрещенное вещество

rus.delfi.ee 2024 [Несколько эстонских производителей продают торты, содержащие, судя по этикетке, запрещенное вещество](#)