

Eestlastele maitseb jäätis : [vestlus M.Friedenthaliga]

Visnapuu, Manona Sõnumileht 1999 / lk. 18

Functional analysis of ice-binding proteins and practical application in ice cream = Jäaga seonduvate valkude funktsionaalne analüüs ja kasutamine jäätises

Kaleda, Aleksei 2018 <https://digi.lib.ttu.ee/i/?11144>

Ice cream structure modification by ice-binding proteins

Kaleda, Aleksei; Tsenov, Robert; Klesment, Tiina; Vilu, Raivo; Laos, Katrin Food Chemistry 2018 / p. 164-171

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.10.152> Journal at Scopus Article at Scopus Journal metrics at WOS Article at WOS

Ice re-crystallization in 10% fat ice cream using ice structuring proteins type 1 from fish

Klesment, Tiina; Kõrge, Kristi; Sannik, Urmas; Laos, Katrin Proceedings of the 2014 International Conference on Food Properties (ICFP2014) : Kuala Lumpur, Malaysia, January 24-26, 2014 2014

Influence of guar gum/furcellaran and guar gum/carrageenan stabilizer systems on the rheological and sensorial properties of ice cream during storage

Klesment, Tiina; Stekolštšikova, Jelena; Laos, Katrin Proceedings of the Estonian Academy of Sciences 2014 / p. 193-198 : ill

https://artiklid.elnet.ee/record=b2673982*est

Jäätis on nüüdsest poolkohustuslik? : [artiklis mainitud ka TTÜst Eesti Vabariigi teaduspreemia saanud]

Lehtna, Barbara Eesti Üliõpilasleht 2010 / lk. 10

Koolilapsed analüüsivad kolledžis jäätist ja krõpse

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

Mida teame jäätisest?

Friedenthal, Margus Kodu 1999 / 5, lk. 52-53: ill

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/2021/05/14/miks-on-jaatises-ained-mis-soodustavad-soolepoletikku-voi-mida-kasutatakse-lihalindude-kehamassi-kasvatamiseks/)

Sõprade ühisest unistusest sündisid taimsed käsitööjäätised

Männiste, Agnes Mente et Manu 2017 / lk. 36-41 : fot https://www.ttu.ee/public/m/mente-et-manu/MM_02_2017/index.html

The influence of hydrocolloids on storage quality of 10% dairy fat ice cream

Klesment, Tiina; Stekolštšikova, Jelena; Laos, Katrin Agronomy research 2011 / p. 403-408

The influence of some hydrocolloids and their blends on crystallization behaviour of ice cream

Klesment, Tiina; Stekolštšikova, Jelena; Laos, Katrin 11th International Hydrocolloid Conference : Purdue University, USA, May 14-18, 2012 2012