

Study of the functionality of selected hydrocolloids and their blends on storage quality of 10% dairy fat and 13% vegetable fat vanilla ice cream

Klesment, Tiina Food and nutrition = Toit ja toitumine. XVII : book of abstracts : the 5th Baltic Conference on Food Science and Technology : Foodbalt-2010 2010 / p. 100

The influence of milk fat, pH and temperature on the viscosity of galacto-oligosaccharides and levan solutions

Eha, Kairit; Laos, Katrin Xlth International Conference of Food Physicists : Plovdiv, Bulgaria, 10-12 June, 2014 2014

Toiduteadlaste põhjalik ülevaade piimast: kvaliteetsete piimatoodete vältimisel on omad keerukad tagajärjed

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Toiduteadlaste põhjalik ülevaade piimast: kvaliteetsete piimatoodete vältimisel on omad keerukad tagajärjed](#)