

Biokeemia tööprogramm ja põhivara : erialale 1007 "Konserveerimise tehnoloogia"

1984 https://www.ester.ee/record=b1228825*est

Eesti teadlased lähevad eurooplaste toidu kallale : [Anu Viitaki kommentaariga ja keemiainstituudi tööst toiduainete koostise uurimisel]

Narusk, Agne; **Viitak, Anu** HEI = Hea Eesti Idee 2009 / apr., lk. 30-32 : ill

Interactions between furcellaran and the globular proteins (bovine serum albumin, [beta]-lactoglobulin)

Laos, Katrin 2005 https://www.ester.ee/record=b2097238*est

Lõhnamaailma ekspert

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

Raivo Vokk (13.10.1949)

Kuulsuste allee : Mustamäe imelised inimesed 2012 / lk. 146-147 : fot

Rheological and sensory characterization of plant-based yoghurt analogues to describe the texture of products using instrumental parameters

Saar, Helen; Adra, Karl; Kriščiunaite, Tiina; **Vaikma, Helen** 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 20

https://conferences.ltu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Seiklused lõhnade ja maitsete maailmas

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

Tervise ja töövõime alus

Kann, Jüri Tallinna Polütehnik 1987 / lk. 2 <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/dbd53555-9ebe-458e-8f49-6e74c069a027>

https://www.ester.ee/record=b1254708*est

The effects of apple variety, ripening stage, and yeast strain on the volatile composition of apple cider

Rosend, Julia; Kuldjärv, Rain; Rosenvald, Sirl; **Paalme, Toomas** Heliyon 2019 / art. e01953, 7 p. : ill

<https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2019.e01953> Journal metrics at Scopus Article at Scopus Journal metrics at WOS Article at WOS

Toidu keemilise koostise tabelid

1997 https://www.ester.ee/record=b1053786*est https://www.ester.ee/record=b1189751*est

Toiduainekeemia elementide kasutamine üldhariduskooli keemia kursuses

Pappel, Kaie XXIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid 1997 / lk. 98

Toiduainekeemia ja tehnoloogia kateeder 20

Kann, Aino Tallinna Polütehnik 1988 / lk. 3 <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/ccf3c472-21d6-464e-8d4d-7dd13a0f52f0>

Toiduainete analüüsi meetodid : (üldosa) : laboratoorsete tööde juhend erialadele 1007 ja 1011

1981 https://www.ester.ee/record=b1311313*est

TPI toiduainekeemia ja tehnoloogia kateedri teadustööst

Kann, Jüri Tehnikauuringute areng Eesti NSV-s : vabariikliku konverentsi ettekannete teesid Tallinn, 15.-16. oktoober 1986 1986 / lk.

82-84 https://www.ester.ee/record=b1258828*est

Using the elements of food chemistry in the chemistry courses of secondary school

Pappel, Kaie 23rd Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 1997 / p. 108

Uuring: Eesti majanduse veduriks võib saada kuus tehnoloogiavaldkonda

Bioneer.ee 2023 [Uuring: Eesti majanduse veduriks võib saada kuus tehnoloogiavaldkonda](https://www.ester.ee/record=b1211339*est)

Вклад химиков в реализацию Продовольственной программы

Kann, Jüri Опыт Таллинского политехнического института в организации учебно-воспитательной и научно-исследовательской работы : тезисы докладов Всесоюзного семинара 1986 / с. 72-74 https://www.ester.ee/record=b1211339*est

Разработка и использование методов определения N-нитрозоаминокислот в пищевых продуктах : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата химических наук (02.00.02)

Hamburg, Andres 1992 https://www.ester.ee/record=b1648684*est