

Влияние количества прессованных дрожжей на расход углеводов при сбраживании и на интенсивность процесса тестоведения

Kann, Aino; Ganzurova, Irina; **Tönsberg, V.** Технология пищевых производств. 1 1969 / с. 81-86

https://www.ester.ee/record=b1475909*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/c67e3781-7e7b-43f5-8577-784c2a8ad0e1/>

Влияние содержания карбонильных соединений на аромат и вкус батонов из пшеничной муки 1 сорта при ускоренном методе тестоведения

Kann, Aino; Ganzurova, Irina; Kübar, E. Технология пищевых производств. 1 1969 / с. 87-93

https://www.ester.ee/record=b1475909*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/c67e3781-7e7b-43f5-8577-784c2a8ad0e1/>

Газообразование в полуфабрикатах и качество нарезных батонов

Kann, Aino; Ganzurova, Irina; Raud, L. Хлебопекарная и кондитерская промышленность 1971 / с. 32-34

Некоторые особенности приготовления булочных изделий на дисперсной смеси

Kann, Aino; Ganzurova, Irina; Kääri, R.; Raud, L. Хлебопекарная и кондитерская промышленность 1971 / с. 17-19