

Coop Kokad töid koos teadlastega turule uued tervislikud valmistoidud [Võrguväljaanne]

omamaitse.delfi.ee 2021 ["Coop Kokad töid koos teadlastega turule uued tervislikud valmistoidud"](#)

Eesti toiduteadlaste kõielkõnd: kas uuritakse seda, mis on tarbijale parim või täidetakse toidutööstuse tellimusi? [Võrguväljaanne]

Arndt-Kalju, Margit omamaitse.delfi.ee 2021 ["Eesti toiduteadlaste kõielkõnd: kas uuritakse seda, mis on tarbijale parim või täidetakse toidutööstuse tellimusi?"](#)

Fermentatsiooniteadlane Rain Kuldjärv õpetab lääneeurooplasi hapukapsast sööma : hapendamine päästab maailma toidumuredest

Arndt-Kalju, Margit omamaitse.delfi.ee 2023 [Fermentatsiooniteadlane Rain Kuldjärv õpetab lääneeurooplasi hapukapsast sööma: hapendamine päästab maailma toidumuredest](#)

Hea leiva keemia ehk mis toimub leivataina sees ja kuidas see mõjub seedimisele?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe omamaitse.delfi.ee 2024 [Hea leiva keemia ehk mis toimub leivataina sees ja kuidas see mõjub seedimisele?](#)

Hea teada! Bio- ja toiduainetetehnoloog Kaarel Adamberg põhjendab ära, miks enamik dieete on mõeldud lühiajaliseks katsetamiseks [Võrguväljaanne]

Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2020 [Hea teada!](#)

Herned, läätsed ja oad on parimad valguallikad! Kuidas ja kui palju kaunvilju süüa ja kuidas seedesüsteemi nendega harjutada

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120369027/tunne-toitu-herned-laatsed-ja-oad-on-parimad-valguallikad-kuidas-ja-kui-palju-kaunvilju-suua-ja-kuidas-seedesusteemi-nendega-harjutada>

Kogu tõe seedimisest. Tulevik on juba käes ehk kuula, miks on meile peagi vaja fekaalidoonoreid? : Oma Maitse podcasti Toidujutud

Kirikal, Siiri; Teder, Teele omamaitse.delfi.ee 2023 [Kogu tõe seedimisest](#)

Köögiviljamissioon Tagli Pitsi moodi: kuidas saada eestlased teaduspõhiseid toitumissoovitusi järgima?

Pitsi, Tagli omamaitse.delfi.ee 2025 [Köögiviljamissioon Tagli Pitsi moodi: kuidas saada eestlased teaduspõhiseid toitumissoovitusi järgima?](#)

Liiga palju köögivilju pole ka tervisele kasulik! Roheliste lehtköögiviljade omastamise eripärad

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Liiga palju köögivilju pole ka tervisele kasulik! Roheliste lehtköögiviljade omastamise eripärad](#)

Miks köögis kasutatav plast on endiselt valdavalt naftapõhine?

Arndt-Kalju, Margit omamaitse.delfi.ee 2024 [Miks köögis kasutatav plast on endiselt valdavalt naftapõhine?](#)

Milliste pähklite ja seemnete poole tasub pilk pöörata ja kuidas neist parim välja võluda?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Milliste pähklite ja seemnete poole tasub pilk pöörata ja kuidas neist parim välja võluda?](#)

Mõttelaegas. „Me ei söö planeeti tühjaks!“

Land, Tiit omamaitse.delfi.ee 2023 [Mõttelaegas. „Me ei söö planeeti tühjaks!“](#)

Märksõna toidupakendilt, mida igaüks peaks teadma: millist terviseriski kujutavad endast peidetud hüdrogeenitud rasvad ehk margariinid?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Märksõna toidupakendilt, mida igaüks peaks teadma: millist terviseriski kujutavad endast peidetud hüdrogeenitud rasvad ehk margariinid?](#)

Nitritid, nitraadid, fosfaadid on grilltoodetes tavalised lisaained. Milleks neid kasutatakse?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120376676/tunne-toitu-nitritid-nitraadid-fosfaadid-on-grilltoodetes-tavalised-lisaained-milleks-neid-kasutatakse>

Rektor Tiit Land: tehisintellekti vastu on suurem usaldus ülekaalulisuse vastu võitlemisel

Land, Tiit omamaitse.delfi.ee 2023 [Rektor Tiit Land: tehisintellekti vastu on suurem usaldus ülekaalulisuse vastu võitlemisel](#)

Spetsialist vastab: millisest materjalist pann koju osta? Kas teflonpann on ohutu?

Arndt-Kalju, Margit omamaitse.delfi.ee 2023 [Spetsialist vastab: millisest materjalist pann koju osta? Kas teflonpann on ohutu?](#)

TalTech uuris toidupoodide külmikuid: 35% toorvorstidest olid valel temperatuuril [Võrguväljaanne]

omamaitse.delfi.ee 2021 ["TalTech uuris toidupoodide külmikuid"](#)

Tatar ja toortatar – mis neil vahet?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2025 [Tatar ja toortatar – mis neil vahet?](#)

Teadlane selgitab: kuidas bakterivalgud päästavad külmutatud taina

Luhila, Önnela omamaitse.delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120387796/teadlane-selgitab-kuidas-bakterivalgud-paastavad-kulmutatud-taina>

Teadus selgitab: miks mõnikord valmib juuretisega suurepärase leivapäts, aga järgmisel korral on tulemuseks pettumus?

omamaitse.delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120380229/teadus-selgitab-miks-monikord-valmib-juuretisega-suureparane-leivapats-aga-jargmisel-korral-on-tulemuseks-pettumus>

Toiduteadlased kinnitavad: ühest õunast päevas tegelikult ei piisa. Palju neid siis süüa tuleks, et kasu ka oleks?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120386590/tunne-toitu-toiduteadlased-kinnitavad-uhes-ounast-paevas-tegelikult-ei-piisa-palju-neid-siis-suua-tuleks-et-kasu-ka-oleks>

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](#)