

Активность протеолитических ферментов балтийской кильки

Krosing, Valve; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 9-13 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Влияние добавки сыворотки и биопрепарата на свойства теста и хлеба

Liebert, Tiit Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 59-63 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Влияние некоторых добавок на синтез амилолитических и протеолитических ферментов при выращивании *Aspergillus oryzae* 3-9-15 на молочной сыворотке

Kann, Aino; Raja, Kristi Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 77-87 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Глюкозооксидаза фиксированная в полиакриламидный гель

Kreen, Malle; Köstner, Ado; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 147-156 : илл
https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Использование препаратов инвертазы при приготовлении помадных конфет

Erin, Anne; Kann, Jüri; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 29-40 : илл
https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Кинетика фиксированной полиакриламидным гелем инвертазы

Kreen, Malle; Köstner, Ado; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 177-180 : илл
https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Концентрирование биопрепарата вымораживанием

Pappel, Kaie; Köstner, Ado; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 95-101 : илл
https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Математическое моделирование кинетики иммобилизованных ферментов. I. (Кинетика зерна с однородным распределением ферментативной активности)

Köstner, Ado Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 157-162 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Математическое моделирование кинетики иммобилизованных ферментов. II. (Кинетика установок с ферментным гелем с учетом массопередачи)

Siimer, Enn; Köstner, Ado Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 163-167 https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

О питательной ценности хлебо-булочных изделий

Kask, Karl; Treimann, R.; Liebert, Tiit Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 51-57 https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

О содержании жира и белков в мясе балтийской кильки

Krosing, Valve; Veldre, I. Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 3-7 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

О содержании нитритов в мясных товарах и возможности окрашивания мясного фарша

Kann, Jüri; Tauts, Olev; Suurthal, Aarne; Hunt, M. Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 103-108 : илл
https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Об определении нитрозаминов в пищевых продуктах : Сообщение I

Kann, Jüri; Kask, Karl; Tauts, Olev; Raja, Kristi Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 109-116 : илл
https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Получение биопрепарата культивированием гриба *Aspergillus oryzae* на молочной сыворотке

Kann, Aino; Liebert, Tiit; Raja, Kristi Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 65-75 : илл
https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Применение связанной инвертазы для гидролиза сахарозы

Kreen, Malle; Köstner, Ado; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 131-140 : илл
https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Термическая обработка ягодных вин

Kipper, Heino Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 41-49 https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Ускорение созреваемости пресервов из балтийской кильки. II. (Содержание свободных аминокислот в пресервах)

Krosing, Valve; Kask, Karl; Kann, Aino Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 21-27 : илл

https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Ускорение созревания пресервов из балтийской кильки. I. (Применение ферментных препаратов при изготовлении килечных пресервов)

Krosing, Valve; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 15-20 : илл

https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Фотоинактивация инвертазы рибофлавином

Kivisilla, Külliki; Kreen, Malle; Köstner, Ado Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 141-145 : илл

https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Характеристика ферментативного комплекса биопрепарата

Pappel, Kaie; Köstner, Ado; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 89-94 : илл

https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>