

Konservide steriliseerimisrežiimide väljatöötamine

Sunila, M.; Urbila, T.; Kann, Aino; Liebert, Tiit XXIX vabariiklik üliõpilaste teaduslik- tehniline konverents 30. märtsist - 1. aprillini 1977 : ettekannete teesid 1977 / lk. 90 https://www.ester.ee/record=b2449987*est

Konservide valmistamine omatehtud autoklaavis on ohtlik!

Liebert, Tiit Maakodu 1994 / 9, lk. 28-29

Seasoned sprat products acceptance in Estonia and in Thailand

Timberg, Loreida; Koppel, Kadri; Kuldjärv, Rain; Chambers IV, Edgar; Soontrunnarudrungsri, Aussama; Suwonsichon, Suntaree; Paalme, Toomas Journal of aquatic food product technology 2014 / p. 552-566 : ill <https://doi.org/10.1080/10498850.2012.735748>
[Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Tallinna kilud

Vassiljev, Aleksander Studioosus 2014 / lk. 6 https://www.ester.ee/record=b1558644*est

Аминокислотный состав азотистых веществ рыбы и тузлука в пресерве "Таллинские кильки"

Krosing, Valve; Kask, Karl Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 69-72 https://www.ester.ee/record=b1475923*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Изменение температуры в консервной банке во время стерилизации

Kann, Aino; Liebert, Tiit; Suurthal, Aarne; Kask, Karl Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 49-54 : илл
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Изучение термоустойчивости спор *Cl. sporogenes* 25 в консерве "Фасоль со свиной"

Liebert, Tiit; Kann, Aino; Mandel, Viire Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 43-48 : илл
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Исследование микрофлоры пресервов из кильки

Sommer, E.; Kann, Aino XVI студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтики, Белорусской ССР и Калининградской области, посвященная 100-летию со дня рождения В. И. Ленина : 20-25 апреля 1970 г. : (тезисы докладов). Математика, физика и химия 1970 / с. 66 https://www.ester.ee/record=b1379468*est

Летучие редуцирующие вещества как показатель степени порчи пресервов кильки пряного посола

Krosing, Valve; Kann, Aino; Tauts, E. Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 87-91
https://www.ester.ee/record=b1475923*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Микробиологический анализ килечных пресервов

Kann, Aino; Tauts, E.; Kask, Karl Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 79-85 : илл
https://www.ester.ee/record=b1475923*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

О возможностях применения пасты "Океан"

Kann, Jüri; Eesmaa, Maimu; Kann, Aino; Silvet, K.; Veelang, V.; Kalda, H. Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 55-60
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Пищевая ценность детских и обеденных консервов

Kask, Karl; Kuldmae, Lehti; Veskus, Tiina Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1978 / с. 3-10
https://www.ester.ee/record=b1310804*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/3da71f08-0316-4d42-a37f-4500bc8f2044>

Пищевая ценность некоторых детских, обеденных, овощных консервов и соков. 2

Kask, Karl; Veskus, Tiina; Kuldmae, Lehti Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 51-57
https://www.ester.ee/record=b1338597*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/1a9a4d41-c4f0-4121-b8fe-d8caedf1016c>

Разработка режима стерилизации для консервов "Морковь натуральная", "Свекла натуральная", "Горох тушеный с языком" и "Бобы тушеные со свиной"

Kann, Aino; Liebert, Tiit; Mandel, Viire; Suurthal, Aarne Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1978 / с. 11-25 : илл https://www.ester.ee/record=b1310804*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/3da71f08-0316-4d42-a37f-4500bc8f2044>

Технология производства консервов из рыбы, замороженной при низких температурах

Акимова, Елена; Ионов А.Г.; Акимова Б.Е. 35 научная конференция студентов вузов Эстонии, Латвии, Литвы, Белоруссии и Молдовы : [Таллинн, 1991] : доклады. Секция химии и технологии пищевых продуктов. Секция биотехнологии 1991 / с. 16-20

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>