

Allahinnatud lihakraami tohib sügavkülmas hoida arvatust märksa lühemat aega

Suurmägi, Kadri postimees.ee 2024 [Allahinnatud lihakraami tohib sügavkülmas hoida arvatust märksa lühemat aega](#)

Eestis tahetakse luua vorstitoodete klassifikatsioon : [TTÜ toiduainete instituudi direktori Raivo Vokk'i seisukohast]

Lember, Ain Saarte Hääli 2011 / lk. 4

Liha asuvad toidulaualt välja sööma putukad ja vetikad

Liebert, Tiit Postimees 2020 / Lk. 23 : fot <https://dea.digar.ee/article/postimees/2020/11/10/21.1>

Liha ja lihatooted. Niiskusesisalduse määramine (põhimeetod)

Mendel, Linda; Krosing, Valve; Redel, Lehti; Siig, Anne 1999 https://www.ester.ee/record=b1276846*est

Lihasaadustes on soolal mitu rolli

Rei, Meili; Pitsi, Tagli Toiduäri 1998 / 9, lk. 42-43: ill

Lihatehnoloogia teaduslikud alused = Scientific fundamentals of meat technology

Rei, Meili 1995 http://www.ester.ee/record=b1066889*est

Miks lähevad grillvorstid pikkupidi lõhki?

Kalda, Jaan postimees.ee 2023 [Miks lähevad grillvorstid pikkupidi lõhki?](#)

N-nitrosoaminohapete sisaldusest lihatoodetes

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres Probleeme toiduainetetööstuses : (kirjanduse ülevaade). 12 1987 / lk. 84-94
https://www.ester.ee/record=b1163585*est

Parim lihatoode on broileripraad : [Eesti parima toiduaine üldkonkursil : Raivo Voki kommentaariga]

Eelrand, Helen; Vokk, Raivo Eesti Päevaleht 2001 / 2. okt., lk. 6 : fot

Sirli Rosenvald: ka Eestis tarbitakse liha rohkem, kui on soovituslik [Võrguväljaanne]

Rauba, Mart Virumaa Teataja 2022 / Lk. 1-2 <https://dea.digar.ee/article/virumaateataja/2022/09/28/8.1> Toiduteadlane Sirli Rosenvald: ka Eestis tarbitakse liha kordades rohkem, kui on soovituslik

Teadlased nuputavad suure kiiruga, kuidas rahvas ära toita [Võrguväljaanne]

Uusen, Kaire maaleht.ee 2022 / Lk. 22 [Teadlased nuputavad suure kiiruga, kuidas rahvas ära toita](#)

The influence of food processing and storage on the N-nitrosamines formation and content in some Estonian foodstuffs

Hamburg, Anu 1995 http://www.ester.ee/record=b1068592*est

Vorsti roosa jume hind: vähkitekitavad ühendid [Võrguväljaanne]

Koppel, Kaie geenius.ee 2021 ["Vorsti roosa jume hind: vähkitekitavad ühendid"](#)

Õige toiduvalik leevendab stressi [Võrguväljaanne]

Liebert, Tiit tervis.postimees.ee 2021 ["Õige toiduvalik leevendab stressi"](#)

Активность воды в мясных и молочных продуктах

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Kann, Jüri Проблемы повышения эффективности производства и качества мясных и молочных продуктов : тезисы республиканского семинара 1987 / с. 2

Возможности улучшения качества мясных товаров

Kann, Aino; Kask, Karl; Eesmaa, Maimu; Ahven, R.; Pählapuu, E. Технология пищевых производств. 4 1974 / с. 63-68
https://www.ester.ee/record=b1475977*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b0fe0497-582f-4507-9281-6ad4d1a574e3>

Изучение образования N-нитрозоаминокислот и N-нитрозоаминов в мясных продуктах в ходе их технологической обработки и возможности предотвращения их образования

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres Тезисы V всесоюзного симпозиума "Канцерогенные N-нитрозосоединения и их предшественники - образование и определение в окружающей среде" : 18-19 апреля 1984 г., г. Таллин 1984 / с. 20-21
https://www.ester.ee/record=b3670560*est

Исследование возможности применения протеолитических ферментных препаратов для улучшения качества мясных продуктов

Mandel, Mihkel; Kipper, Heino 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. 62 https://www.ester.ee/record=b1379468*est

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>

Разработка метода определения N-нитрозаминокислот и изучение влияния технологических факторов на их содержание в мясопродуктах : автореферат ... кандидата технических наук (05.18.04)
Hamburg, Anu 1984 https://www.ester.ee/record=b1521133*est

Разработка методики анализа и изучение содержания N-нитрозаминов и их предшественников в мясных и рыбных товарах : автореферат ... кандидата технических наук (05.18.04)
Tauts, Olev 1977 https://www.ester.ee/record=b1564207*est

Реакция некоторых аминокислот с нитритом и образование N-нитрозаминокислот

Kann, Jüri; Tauts, Olev; Hamburg, Anu Первая всесоюзная научно-техническая конференция "Разработка процессов получения комбинированных мясопродуктов (технология, аппаратурное оформление, оптимизация)" 1982 / с. 131-132

Содержание нитрозаминокислот в мясных продуктах ЭССР

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres; Kann, Jüri Проблемы повышения эффективности производства и качества мясных и молочных продуктов : тезисы республиканского семинара 1987 / ?

Статистическое исследование некоторых объемных показателей производства мяса и молока в ЭССР за период с 1970 по 1978 год

Ivanova, V.; Tšurina, L.; Straž, Salman XXV студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР, 21-23 апреля 1981 года : тезисы докладов. Том 1, Общественные науки. Физико-математические науки. Строительство. Экономика 1981 / с. 183-184 https://www.ester.ee/record=b1322624*est