Antifungal potential of lactic acid bacteria against Aspergillus niger strain isolated from rye bread [Online resource]
Kontram, Kärt; Viiard, Ene; **Surženko, Marianna**; **Sarand, Inga** Tartu Ülikooli ASTRA projekt PER ASPERA : Funktsionaalsed materjalid ja tehnoloogiad : [7-8 märts 2017, Tartu : teesid] 2017 / [1] p http://fmtdk.ut.ee/teesid/

Bakery and pasta products with fibre additions
Täht, Riina; **Kann, Aino** Food and nutrition = Toit ja toitumine 1996 / p. 90-96: ill

Dieetpagaritoodete valmistamisest
Nool, H.; **Veskus, Tiina**; **Kann, Aino** XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 139 https://www.ester.ee/record=b1322611*est

Formation of nitrosodimethylamine by microorganisms used in the baking industry or isolated from the raw materials of bakery products
Uibu, Jaak; **Tauts, Olev**; Bogovski, Pavel IARC scientific publications 1978 / p. 247-256 https://www.ester.ee/record=b1217600*est

Gluteenivabad pagaritooted tsöliaakiahaigetele
Kann, Aino; **Täht, Riina**; **Horn, Ester**; **Järvekülg, Lilian** XXVII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid = 27th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 2001 / lk. 41

Idandatud terade mikrobioloogiliste ja keemiliste parameetrite kaardistamine
Traksmaa, Anna; **Šestopalova, Ksenia**; Kallastu, Aili; Junusova, Marina; **Rosend, Julia**; **Vilu, Raivo** Terve loom ja tervislik toit : konverentsi "Terve loom ja tervislik toit 2021" artiklite kogumik 2021 / lk. 69-70
https://terveloomjatervisliktoit.ee/userfiles/tltt/tltt2021/Kogumik_TLTT2021.pdf

Immunoanalyses of alcohol-treated oat flour samples and their using in dietary baked products
Järvekülg, Lilian; **Täht, Riina**; **Kann, Aino** Food and nutrition = Toit ja toitumine 1997 / p. 105-120: ill

Kroonika : TTÜ ja AS Leiburi koostöös uued leivatooted. BLRT Grupp ja TTÜ jätkavad koostööd : [lühisõnumid]
Mente et Manu 2012 / lk. 1 : fot https://www.ester.ee/record=b1242496*est

Leiva-, kondiitri- ja makaronitoodete tehnoloogia : tööprogramm erialale "Konserveerimise tehnoloogia" (1007)
1981 https://www.ester.ee/record=b2595526*est

Pagaritooted ilma veeta
Hoog, I.; **Piho, Ene** Nõukogude Eesti Kooperaator : ETKVL bülletään 1970 / lk. 27-29 https://www.ester.ee/record=b1268955*est

Terviseks - leiba, saia, sepikut : [vestlus Riina Tähega]
Täht, Riina; Üts, Juta Terviseleht 2005 / 10. mai. lk. 6 : potr https://artiklid.elnet.ee/record=b1408925*est

The low caloric bakery products
Kann, Aino; **Täht, Riina** Lauku seta : LLU Zinatinska konference 1995. gada 30. marta Jelgava : referatu materiali 1995 / p. 15-16

The protein-rich additives in bakery products
Kann, Aino; **Täht, Riina** 23rd Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 1997 / p. 49

Tritikalejahu kasutamisvõimalusi pagaritoodetes
Kann, Aino; **Täht, Riina**; Rahnu, I.; **Mihhalevski, Anna**; Tohver, M. XXVII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid = 27th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 2001 / lk. 42

Valgurikaste lisandite kasutamine pagaritoodetes
Kann, Aino; **Täht, Riina** XXIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid 1997 / lk. 44

Газообразование в полуфабрикатах и качество нарезных батонов
Kann, Aino; Ganzurova, Irina; Raud, L. Хлебопекарная и кондитерская промышленность 1971 / с. 32-34

Микробиологический синтез диметилнитрозамина штаммами Saccharomyces Cerevisiae как возможный путь для образования нитрозаминов в хлебобулочных изделиях
Uibu, Jaak; **Ikart, Erge** Экспериментальная и клиническая онкология : сборник научных трудов = Eksperimentaalne ja Kliiniline Onkoloogia : teaduslike tööde kogumik = Experimental and clinical oncology : collection of proceedings 1978 / с. 116-121
https://www.ester.ee/record=b1213657*est

Некоторые особенности приготовления булочных изделий на дисперсной смеси
Kann, Aino; Ganzurova, Irina; Kääri, R.; Raud, L. Хлебопекарная и кондитерская промышленность 1971 / с. 17-19

О питательной ценности хлебо-булочных изделий

Kask, Karl; Treimann, R.; **Liebert, Tiiu** 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

Пищевая ценность некоторых хлебобулочных изделий
Veskus, Tiina; **Kann, Aino** Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1986 / с. 27-35

Применение автоматического анализатора "Контифло" при определении содержания углеводов в некоторых хлебобулочных изделиях
Lipre, Endla; **Veskus, Tiina**; **Nurmes, K.**; **Pank, R.** Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1986 / с. 37-44

Применение денситометрического определения железа, кальция и магния в анализе хлебобулочных изделий
Vilbok, Heinrich; **Raudsepp, Priit** Процессы и аппараты химической технологии и технология неорганических веществ. 3 1972 / с. 121-125 https://www.ester.ee/record=b1531312*est https://digikogu.taltech.ee/et/Item/e448e56a-a020-4c7c-8723-e0214721d71b/

Применение овсяных и ячменных добавок в хлебобулочных изделиях
Veskus, Tiina; **Kann, Aino**; Abna, A.; Nõmm, M. Lauku seta : LLU Zinatinska konference 1995. gada 30. marta Jelgava : referatu materiali 1995 / с. 16