

Falling number as a suitability factor for determining the baking quality of rye flour

Veskus, Tiina; Kann, Aino Food and nutrition = Toit ja toitumine 1997 / p. 95-104: ill

Hull-less barley sourdough bread: composition of polysaccharides and technological characteristics

Reidzane, Sanita; Gramatina, Ilze; Galoburda, Ruta; Komasilovs, Vitalijs; Zacepins, Aleksejs; **Bljahhina, Anastassia**; Kince, Tatjana; **Traksmäa, Anna**; Klava, Dace 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 83

https://conferences.ltu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.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

Jätkusuutlik toidulaud : [noorteadlaste konkursi Teadus kolme minutiga ettekanne]

Karu, Kätlin Teadus kolme minutiga : 2017-2019 2019 / lk. 64-67 : fot https://www.ester.ee/record=b5245642*est

Phenolic compounds and the antioxidant activity of the bran, flour and whole grain of different wheat varieties

Vaher, Merike; Matso, Kersti; Levandi, Tuuli; Helmja, Kati; Kaljurand, Mihkel Procedia chemistry 2010 / p. 76-82 : ill

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1876619609004094>

Tritikalejahu kasutamine rukkileiva tüüpi toodetes

Kann, Aino; Hakman, J.; Nõges, M.; Tohver, M.; **Täht, Riina** XXVIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete teesid = 28th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 2002 / lk. 45

Tritikalejahu kasutamisevõimalusi 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

Uskuda või mitte: soojenda jahu mikroahjus [Võrguväljaanne]

Õhtuleht 2022 / Lk. 28 [Uskuda või mitte: soojenda jahu mikroahjus](#)

Определение качества ржаной муки

Liebert, Tiit; Mandel, Viire Технология пищевых производств. 4 1974 / с. 49-54 https://www.ester.ee/record=b1475977*est

<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b0fe0497-582f-4507-9281-6ad4d1a574e3>

Потребительские достоинства муки хлебопекарного производства

Kuldmäe, Lehti Tallinna Tehnikaülikooli Toimetised 1990 / lk. 100-107