

A method for GC-olfactometry panel training

Vene, Kristel; Seisonen, Sirli; Koppel, Kadri; Leitner, Erich; Paalme, Toomas Chemosensory perception 2013 / p. 179-189 : ill

Application of gas chromatography-olfactometry (GC-O) and correlation with sensory analysis = Gaaskromatograaf-olfaktomeetri (GC-O) rakendusvõimalused ja korreleerimine sensoorse analüüsiga

Rosenvald, Sirli 2017 http://www.ester.ee/record=b4743675*est <https://digi.lib.ttu.ee/i/?9006>

Characterisation of the aroma profiles of different honeys and corresponding flowers using solid-phase microextraction and gas chromatography-mass spectrometry/olfactometry

Seisonen, Sirli; Kivima, Evelin; Vene, Kristel Food chemistry 2015 / p. 34-40 : ill <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.07.125>

The composition, physicochemical properties, antioxidant activity, and sensory properties of Estonian honeys

Kivima, Evelin; Tanilas, Kristel; Martverk, Kaie; Rosenvald, Sirli; Timberg, Loreida; Laos, Katrin Foods 2021 / art. 511, 14 p

<https://doi.org/10.3390/foods10030511> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Deodorization of cocoa butter, fish fat and the fat of fur-bearing animals

Rüütman, Tiia; Kallas, Juha Fett-Wissenschaft Technologie = Fat-science technology 1994 / 7, p. 259-266: ill

Friikad, pitsa, šokolaad : miks me lohutuse- ja preemiatoiduna ebatervislikke valikuid teeme? Ekspertid selgitavad!

Kipper, Kelly annestil.delfi.ee 2023 [Friikad, pitsa, šokolaad: miks me lohutuse- ja preemiatoiduna ebatervislikke valikuid teeme? Ekspertid selgitavad!](#)

Gaaskromatograaf-olfaktomeetria ja meetod hindajate koolitamiseks

Leib, Merle TTÜ üliõpilaste teadustööde konkursi kokkuvõtted : Tipika teaduskonverents, 24. november 2011, Tallinn 2011 / lk. 9

Isutust on võimalik üle kavaldada

Vikat, Marilin Postimees 2021 / Lk. 20 : fot <https://dea.digar.ee/article/postimees/2021/05/04/19.5>

Kui suure osa toidu maitsest moodustavad lõhnad? [Võrguväljaanne]

Vene, Kristel forte.delfi.ee 2022 ["KUULA SAADET | Kui suure osa toidu maitsest moodustavad lõhnad?"](#)

Lugeja küsib: miks tindikala lõhnab nagu värskel kurk?

Merivoo-Parro, Maarja novaator.err.ee 2023 [Lugeja küsib: miks tindikala lõhnab nagu värskel kurk?](#)

Lõhn ütleb, milline paar jääb kokku

Vene, Kristel Tervis Pluss 2021 / lk. 22-24 : fot https://www.ester.ee/record=b1453514*est <https://tervispluss.delfi.ee/artikkel/93824201/lohn-utleb-milline-paar-jaab-kokku>

Lõhnamaailma ekspert

Vene, Kristel Sirp 2021 / lk. 24-26 : ill, portr <https://sirp.ee/s1-artiklid/c21-teadus/lohnamaailma-ekspert/>

Mida teha? : [kommentaar artiklile]

Randmann, Liina Director 2008 / 9, lk. 14

Odour-active compounds in homemade kvass

Zweers, S. K. T.; Vene, Kristel EC Nutrition 2021 / p. 59–73 : tab <https://www.ecronicon.com/ecnu/ECNU-16-00908.php>

Toidu sensoorsel analüüsil on kaalukaasil maitse, lõhn ja välimus

Tedersoo, Erge Horisont 2013 / lk. 48-54 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2606675*est

Какие времена, такие и запахи: жители некоторых районов Таллинна и пригородных поселков жалуются на зловоние

mke.ee 2022 [Какие времена, такие и запахи: жители некоторых районов Таллинна и пригородных поселков жалуются на зловоние](#)