

A microcalorimetric study of the growth of Streptococcus thermophilus ST12 in irradiated milk and rennet curd

Stulova, Irina; Kabanova, Natalja; Kriščiunaite, Tiina; Taivosalo, Anastassia; Laht, Tiiu-Maie; Vilu, Raivo Abstract book : 10-th Symposium on Lactic Acid Bacteria : Egmond aan Zee, Holland, 28.august - 01.september 2011 2011

Analysis of microflora of raw milk

Stšastnaja, Anastassija Food and nutrition = Toit ja toitumine 2002 / p. 113-114

Bakterikütid: toorpiima süü pole tõestatud

Lättemäe, S.; **Laht, Tiiu-Maie** Maaleht 2014 / lk. 12-13 <https://maaleht.delfi.ee/artikkel/68178747/bakterikutid-toorpiima-suu-pole-toestatud>

Characterization of growth of lactic acid bacteria in milk: microcalorimetric approach

Stulova, Irina; Kabanova, Natalja; Kriščiunaite, Tiina; Laht, Tiiu-Maie; Vilu, Raivo The 1st Congress of Baltic Microbiologists : Riga, Latvia, 31.10. - 4.11.2012 : book of abstracts 2012

Cold storage and mechanical treatment affects renneting properties of milk

Kriščiunaite, Tiina; Laht, Tiiu-Maie; Stulova, Irina 2nd Baltic Conference on Food Science and Technology : FOODBALT-2007 : Kaunas, June 13-14, 2007 2007 / p. 42

Correlation between sensory, chemical and microbiological characteristics of a milk dessert during prolonged storage

Menert, Anne 5th Wartburg Aroma Symposium : Flavour Perception, Aroma Evaluation : abstracts : Eisenach, 17-20 March 1997 1997 / p. 55

Correlation between sensory, chemical and microbiological characteristics of a milk dessert during prolonged storage

Menert, Anne Flavour Perception Aroma Evaluation : proceedings of the 5th Wartburg Aroma Symposium, Eisenach, March 17-20, 1997 1997 / p. 509-514: ill

Eesti taimsete piimajookide turg kasvab, aga on veel ühekülgne [Võrguväljaanne]

Harrik, Airika; **Vaikma, Helen** novaator.err.ee 2021 / fot [Eesti taimsete piimajookide turg kasvab, aga on veel ühekülgne](https://novaator.err.ee/2021/07/01/eesti-taimsete-piimajookide-turg-kasvab-aga-on-veel-uehekylgne)

Eesti vajab erapooletut ja otstarbekat piimakontrolli

Vilu, Raivo Maaleht 1996 / 18. juuli, lk. 15

Effect of β -casein reduction and high heat treatment of micellar casein concentrate on proteolysis, texture and the volatile profile of resultant Emmental cheese during ripening

Xia, Xiaofeng; **Arju, Georg**; Taivosalo, Anastassia; Lints, Taivo; Kriščiunaite, Tiina; **Vilu, Raivo**; Corrigan, Bernard M.; Gai, Nan; Fenelon, Mark A.; Tobin, John T.; Kilcawley, Kieran; Kelly, Alan L.; McSweeney, Paul L. H.; Sheehan, Jeremiah J. International dairy journal 2023 / art. 105540, 13 p. : ill <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105540>

EL piimaturg muutuste ootel

Saron, Tiina; **Hein, Piret** Maamajandus 2003 / mai, lk. 31-32

Front-face fluorimeter for the determination of cutting time of cheese curd

Lazouskaya, Maryna; Stulova, Irina; Sõrmus, Aavo; **Scheler, Ott**; Tiisma, Kalle; Vinter, Toomas; Loov, Roman; Tamm, Martti Foods 2021 / art. 576, 13 p <https://doi.org/10.3390/foods10030576> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Haigusnäht piimast : [vastus lugeja küsimusele]

Kutsar, Liina Üks 2010 / juuni/juuli, lk. 116

Identification and characterization of bioactive peptides with antimicrobial and immunoregulating properties derived from bovine colostrum and milk = Antimikroobsete ja immuunsüsteemi stimuleerivate omadustega bioaktiivsete peptiidide identifitseerimine ja karakteriseerimine lehma piimast ja kolostrumist

Kütt, Mary-Liis 2015

Immunodetection of Streptococcus uberis pathogen in raw milk

Mihklepp, Kaisa; **Kivirand, Kairi**; Juronen, Delia; **Lõokene, Aivar**; Rinken, Toonika Enzyme and microbial technology 2019 / art. 109360, 6 p. : ill <https://doi.org/10.1016/j.enzmictec.2019.109360> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Impact of Pichia kluyveri and Streptococcus thermophilus fermentation on milk flavour [Online resource]

Kollo, Kaia; **Kõrge, Kristi** Tartu Ülikooli ASTRA projekt PER ASPERA : Funktsionaalsed materjalid ja tehnoloogiad : [7-8 märts 2017, Tartu : teesid] 2017 / [1] p <http://fntdk.ut.ee/teesid/>

K&V : Küsimused-vastused : [vastus lugeja küsimusele]

Laht, Tiiu-Maie Tarkade Klubi 2010 / 11, lk. 8-9

20 toredat retsepti piimatoodetest

Adamberg, Signe; Laht, Tiit-Maie; Pitsi, Tagli; Ulitin, Nikita; Saar, Ülle 2015 http://www.ester.ee/record=b4742566*est

Kaltsium : kas piim ikka teeb kondid tugevaks?

Salm, Eliis Vegan 2021 / lk. 26-28 : fot https://www.ester.ee/record=b4622387*est

Kas nektar asendab piima? : vastab TTÜ toiduinstituudi direktor professor Raivo Vokk

Vokk, Raivo Maaleht 2006 / 12. jaan., Targu Talita, lk. 24-25

Klaas külma piima

Täht, Riina Maakodu 1997 / 2, lk. 30-31: ill

Kui maitseb, siis jooge : [küsimustele vastab Raivo Vokk]

Vokk, Raivo; Hõbemägi, Ülle Anne 2006 / 11, Piim & Ilu, lk. 5-6 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2009255*est

Kõiki müüte pole vaja uskuda : [piimast]

Rand, Jana; Laht, Tiit-Maie Maaleht 2015 / Targu Talita, lk. 582-583

Laapfermendi kasutamine kaheastmelisel piima kalgendamisel

Kukk, M.; Friedenthal, Margus XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 136-137 https://www.ester.ee/record=b1322611*est

Microcalorimetric study of the growth of Streptococcus thermophilus in renneted milk

Stulova, Irina; Kabanova, Natalja; Kriščiunaite, Tiina; Adamberg, Kaarel; Laht, Tiit-Maie; Vilu, Raivo Frontiers in microbiology 2015 / p. 1-13 : ill <http://dx.doi.org/10.3389/fmicb.2015.00079>

Nafion protective membrane enables using ruthenium oxide electrodes for pH measurement in milk

Lazouskaya, Maryna; Scheler, Ott; Mikli, Valdek; Uppuluri, Kiranmai; Zaraska, Krzysztof; Tamm, Martti Journal of The Electrochemical Society 2021 / art. 107511, 12 p. : ill <https://doi.org/10.1149/1945-7111/ac2d3c> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Physico- and immunochemical determination of milk clotting enzymes in combined rennets

Friedenthal, Margus; Bakirov, Maiu; Allmere, Toomas Kemia-kemi 1990 / 10B, p. 1006

Piim annab tervise

Täht, Riina Õhtuleht 1995 / 16. okt

Piim ja piimatooted sobivad enamikule lastest : [vastukaja A.Levini artiklile samas ajalehenumbris]

Vokk, Raivo Õpetajate Leht 2008 / 14. nov., lk. 7 : portr

Piima poolt : kuidas piima joomine organismile kasulik on

Vaask, Sirje Anne 2006 / 9, lk. 80

Piimal võib olla ravitoime

Friedenthal, Margus Anne 1998 / 6, Suvelisa, lk. 27: portr

Piimal võib olla ravitoime

Friedenthal, Margus Eesti Naine 1998 / juuni, lk. 77

Piimal võib olla ravitoime

Friedenthal, Margus Sõnumileht 1998 / lk. 10 https://www.ester.ee/record=b1072777*est

Piimast sünnivad tuhanded juustud

Friedenthal, Margus; Appelbye, Ulla Toiduäri 1998 / 10, lk. 11-14: ill

Production and consumption of milk and dairy products in Baltic countries

Liebert, Tiit; Lipre, Endla Livsmedelsteknik 1997 / 8/9, p. 38-39

A study of milk coagulability = Piima kalgendatavuse uurimine

Kriščiunaite, Tiina 2013 http://www.ester.ee/record=b2944008*est

Tallinnas müüdav piim

Aljak, Arnold Eesti Keemikute Seltsi album : seltsi 10 aasta juubeli puhul 1929 / lk. 73-75 https://www.ester.ee/record=b1243342*est

Teismeeas pannakse alus tugevatele luudele : [vastukaja A.Levini artiklile samas ajalehenumbris]

Pitsi, Tagli Õpetajate Leht 2008 / 14. nov., lk. 6 <https://dea.digar.ee/cgi-bin/dea?a=d&d=opetajateleht20081114.1.6&e=-----et-25--1--txt-txIN%7ctxTI%7ctxAU%7ctxTA----->

The effect of milk heat treatment on the growth characteristics of lactic acid bacteria

Stulova, Irina; Kabanova, Natalja; Kriščiunaite, Tiina; Laht, Tiit-Maie; Vilu, Raivo Agronomy research 2011 / p. 473-478 : ill

The effects of milk composition and treatment on the growth of Lactic Acid Bacteria = Piima koostise ja töötlemise mõju piimhappebakterite kasvule

Stulova, Irina 2013 https://www.ester.ee/record=b3003913*est

Toorpiim on tervisele ohtlik? Piimateadlane: rumal jutt!

Parik, Piret; Lahe, Tiit-Maie Õhtuleht 2015 / lk. 14

What would you want for a drink? Sensory mapping of plant-based milk alternatives

Vaikma, Helen; Kaleda, Aleksei; Rosend, Julia; Rosenvald, Sirli EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research 2020

Получение и испытание препаратов лизоцима для улучшения сыропригодности молока

Kalbina, Irina; Friedenthal, Margus Всесоюзная научная конференция "Пути развития науки и техники в мясной и молочной промышленности" : тезисы докладов. Секция 2: Техника и технология производства молочных продуктов 1988 / с.?

Применение иммобилизованного сычужного фермента при соварачивании молока

Friedenthal, Margus Тезисы докладов III всесоюзного научного симпозиума "Получение и применение иммобилизованных ферментов в научных исследованиях, промышленности и медицине" (1-2 окт. 1980 г.) 1980 / с. 117

Разработка препаратов сывороточных белков из молока с улучшенными пенообразующими свойствами

Friedenthal, Margus; Ungeson, A. Разработка процессов получения комбинированных продуктов питания (медико-биологические аспекты, технология, аппаратное оформление, оптимизация) : тезисы докладов Третьей Всесоюзной научно-технической конференции 1988 / с. ?

Способ для определения хлоридов в молоке

Elme, K.; Hirvoja, A.; Mets, Georg; Pikka, Tiit X студенческая научно-техническая конференция высших учебных заведений Прибалтики, Белорусской ССР и Калининградской области : аннотации научных работ 1964 / с. 32

https://www.ester.ee/record=b1749611*est <http://www.digar.ee/id/nlib-digar:376945>

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