

Enhanced stability of food additives

Vokk, Raivo; Saar, Eva-Kai; Kõrgmaa, Teet Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p. 950

https://www.ester.ee/record=b1201067*est

Production and properties of microcrystalline cellulose (MCC)

Roomets, Mart; Saar, Eva-Kai; **Vokk, Raivo** 35 научная конференция студентов вузов Эстонии, Латвии, Литвы, Белоруссии и Молдовы : [Таллинн, 1991] : доклады. Секция химии и технологии пищевых продуктов. Секция биотехнологии 1991 / с. 3-7: ил

Stabilizing effect of cyclodextrins and microcrystalline celluloses in food products and pharmaceuticals

Saar, Eva-Kai; Hamburg, Anu; Menert, Anne; Vokk, Raivo Kemia-kemi 1990 / 10B, p. 1006

Приготовление ржаного хлеба с ягодными добавками

Kann, Aino; Täht, Riina; Saar, Eva-Kai; Kuldmäe, Lehti Tallinna Tehnikaülikooli Toimetised 1990 / lk. 36-44: ill