

Application of the biotechnological preparation for stabilizing natural food additives

Vokk, Raivo; Loomägi, Tiit Lauku seta : LLU Zinatinska konference 1995. gada 30. marta Jelgava : referatu materiali 1995 / p. 30

Bacterial polysaccharide levan as stabilizing, non-toxic and functional coating material for microelement-nanoparticles

Bondarenko, Olesja; Ivask, Angela; Kahru, Anne; **Titma, Tiina; Pudova, Ksenia; Adamberg, Signe** Carbohydrate polymers 2016 / p. 710-720 : ill <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2015.09.093>

Colloid food additives from red and brown algae of the Baltic Sea : structure and rheology

Vaher, Merike; Truus, Kalle; **Menert, Anne; Pehk, Tõnis** 1st Nordic-Baltic Meeting on Surface and Colloid Science : August 21-25, 1999, Vilnius, Lithuania : program and abstracts 1999 / p. 77

Compendium of food additive specifications : addendum 4

Vilu, Raivo 1996

Developments in the application of Green Chemistry principles to food analysis : capillary electrophoresis for the analysis of ingredients in food products

Koel, Mihkel; Borissova, Maria; Vaher, Merike; Kaljurand, Mihkel AgroFOOD industry hi-tech 2011 / 5, p. 27-29 : ill

E-ained mugavustoidus : [kommentaar K.Viironi artiklile "Millest kõneleb meile toidupakendil olev keeruline märgistus?", Eesti Päevaleht, 2. dets, lk. 9]

Paalme, Toomas; Viiron, Kristiina Eesti Päevaleht 2008 / 2. dets., lk. 9

E-ainetest ei saa silti uurimata aimu : [ka TTÜ professor Raivo Vokk E-ainetest]

Ninn, Eger; **Vokk, Raivo** Postimees 2010 / 4. veebr., lk. 20

E-ainetest on pungil ka kõige tavalisem toit : [kommenteerib ka TTÜ toiduainete instituudi professori Toomas Paalme]

Viiron, Kristiina; **Paalme, Toomas** Eesti Päevaleht 2007 / 28. sept., lk. 11

Effectiveness of different additives on minced flesh fish fingers physical, microbiological and rheological properties

Timberg, Loreida Food and nutrition = Toit ja toitumine 2005 / p. 36

Enamik heeringatest sisaldab kurikuulsat maitsetugevdajat

maaleht.delfi.ee 2023 [Enamik heeringatest sisaldab kurikuulsat maitsetugevdajat](#)

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

Evaluation of certain food additives and contaminants : the 46th report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives : (1996 : Geneva, Switzerland)

Vilu, Raivo 1997

Iga päev peotäie toidulisandite söömine kergendab kehakaalu asemel pigem kukrut

Mägi, Kristjan Ats; **Pitsi, Tagli** Eesti Päevaleht 2017 / lk. 17

Influence of guar gum/furcellaran and guar gum/carrageenan stabilizer systems on the rheological and sensorial properties of ice cream during storage

Klesment, Tiina; Stekolštšikova, Jelena; Laos, Katrin Proceedings of the Estonian Academy of Sciences 2014 / p. 193-198 : ill

https://artiklid.elnet.ee/record=b2673982*est

Inimeste ootused tingivad E-aineid

Vokk, Raivo Meie Maa 2011 / lk. 6

Ka laps vajab kvaliteetset "kütust" : [toitumisest]

Pitsi, Tagli Postimees 2007 / 18. apr., lk. 33 <https://tarbija.postimees.ee/1651487/ka-laps-vajab-kvaliteetset-kutust>

Kahtlane euronumber

Vokk, Raivo Eesti Päevaleht 1997 / 11. märts https://artiklid.elnet.ee/record=b1789698*est

Kas lisaaineid on liiast?

Vokk, Raivo Kalender 2013 2012 / lk. 155-157

Kas lisaainetega või ilma? : [vastab Raivo Vokk]

Vokk, Raivo; Kirikal, Siiri Oma Maitse 2010 / 4, lk. 58-59 : ill

Kas lisaainetega või ilma? : [vastab Raivo Vokk]

Vokk, Raivo; Kirikal, Siiri Eesti Naine 2010 / 4, lk. 90-91 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b1970056*est

Kodumaine lisaainetega jook : Eesti siirupid on mahla asemel valmistatud E-ainetest

Kirss, Kristel; **Vokk, Raivo** Sõnumileht 1999 / 17. veebr., lk. 9

Kuidas suhtuda lisaainetesse? : T.Lieberti raamatu "Toidu lisaained" (1997) järgi

Liebert, Tiiu Videvik 1999 / 29. jaan., lk. 6

Lisaained ja nende ohutus

Tedersoo, Erge Põhjarannik 1999 / 30. okt., lk. 7: ill

Lisaained ja nende ohutus

Tedersoo, Erge Terviseleht 1996 / 12., 19. juuni https://artiklid.elnet.ee/record=b1706577*est

Lisaained ja ülitundlikkus

Tedersoo, Erge Aed 1995 / mihklikuu: ill

Lisaained pikendavad toote säilimist

Tedersoo, Erge Eesti Sõnumid 1995 / 24. märts, lk. 6

Lisaained toidus ja nende ohtlikkus

Tedersoo, Erge Aiatark'98 1997 / lk. 113-118

Lisaainete võlud ja valud : [tutvustab Erge Tedersoo]

Laanpere, Eha; **Tedersoo, Erge** Kodutohter 2003 / 9, lk. 62-63 https://artiklid.elnet.ee/record=b2037368*est

Mida me õigupoolest ostame ja kas seda peaks üldse süüa?

Kivi, Eva-Lotta Maaleht 2020 / lk. 14-16 : portr <https://maaleht.delfi.ee/uudised/suur-torditest-millist-torti-tasub-osta-ja-milline-on-targem-jatta-poeriiulile?id=89093859> https://www.ester.ee/record=b1072541*est

Miks kasutatakse toidus E-aineid? : [TTÜ toiduainete instituudi direktori Raivo Voki kommentaariga]

Erala, Siiri Postimees 2011 / lk.18

Mis E-sid sina sööd? : [küsimusele samal teemal vastab ka Erge Tedersoo]

Pruul, Priit; **Tedersoo, Erge** Eesti Päevaleht 2006 / 11. okt., lk. 21 <https://epl.delfi.ee/artikkel/51059816/mis-e-sid-sina-sood>

Mõistlikus koguses lisaaineid on tervisele ohutu

Tedersoo, Erge Lääne Elu 1999 / 30. okt., lk. 5

Raivo Vokk "Me ei saa loomset valku alahinnata"

Vokk, Raivo Tervis Pluss 2020 / lk. 22-25 : fot https://www.ester.ee/record=b1453514*est

Raivo Vokk: õhus on rohkem mürke kui toidus

Vokk, Raivo Eesti Päevaleht 2011 / lk. 4-5

Safety of food additives

Tedersoo, Erge Food and nutrition = Toit ja toitumine 1996 / p. 67-73

Semiteaduslik propaganda hematogeenile

Simson, Taavi Studioosus 2018 / lk. 16-17 https://www.ester.ee/record=b1558644*est

Teadmatusest rasvumiseni

Liebert, Tiiu 2014 https://www.ester.ee/record=b4423049*est

Teaduspreemia põllumajandusteaduste alal tööde tsükli "Toidu kvaliteet, sensoorsed ja tervislikud omadused ning nende püsivus" eest : Toomas Paalme

Paalme, Toomas Eesti Vabariigi preemiad : teadus. F. J. Wiedemanni keeleauhind. Kultuur. Sport 2015 / lk. 120-138 : ill., portr

The influence of food processing and storage on the N-nitrosamines formation and content in some Estonian foodstuffs

Hamburg, Anu 1995 http://www.ester.ee/record=b1068592*est

The influence of hydrocolloids on storage quality of 10% dairy fat ice cream

Klesment, Tiina; Stekolštšikova, Jelena; Laos, Katrin Agronomy research 2011 / p. 403-408

The protein-rich additives in bakery products

Kann, Aino; Täht, Riina 23rd Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 1997 / p. 49

Toidu lisaained

1997 https://www.ester.ee/record=b1057539*est

Toidu lisaained ja nende ohutus

Tedersoo, Erge Virumaa Teataja 1999 / 9. nov., lk. 4

Toiduainete lisaained

1995 https://www.ester.ee/record=b1068152*est

Toiduainetehnoloog : leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv

novaator.err.ee 2022 [Toiduainetehnoloog: leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv](#)

Toorhoidised. Lisaained marja- ja puuviljahoidistes. Moos

Liebert, Tiit Kulutaja 1993 / 23. aug

Toxicological evaluation of certain food additives

Vilu, Raivo 1996

Valgurikaste lisandite kasutamine pagaritoodetes

Kann, Aino; Täht, Riina XXIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid 1997 / lk. 44

Влияние белковых добавок на содержание N-нитрозоаминокислот в колбасных изделиях

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1986 / с. 45-51

Пищевая добавка, имеющая вкусо-ароматические свойства крабового мяса

Bakirov, Aleksander; Tauts, Olev; Rand, Tiit; Kann, Jüri Химия запаха пищи : тезисы докладов 2-ого всесоюзного совещания 1987 / с. 27

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

Применение экстракции при получении натуральных пищевых красителей

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Экстракция органических соединений: тезисы докладов I Всесоюзной конференции, 7-9 июня 1989 г. 1989 / с. 58-59

Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов

rus.err.ee 2022 [Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов](#)