

Alisaroolkatse [juustuaine määramiseks]

Piimanduse kalender-käsiraamat 1933 1932 / lk. 143-145

Alisaroolkatse [juustuaine määramiseks]

Sama // Piimanduse kalender-käsiraamat 1935. Tallinn, 1934, lk. 116-118

An investigation and microcalorimetric monitoring of anaerobic treatment of concentrated waste in the cheese industry

Blonskaja, Viktoria; Mölder, Heino; Menert, Anne; Rikmann, Ergo; Vilu, Raivo European water management 2001 / 1, p. 59-64 : ill

An investigation and microcalorimetric monitoring of anaerobic treatment of concentrated waste in the cheese industry

Blonskaja, Viktoria; Mölder, Heino; Menert, Anne; Rikmann, Ergo; Vilu, Raivo Copenhagen Waste and Water Conference '99 including EcoProcura Copenhagen '99 : The 2nd International Conference on Integrated Sustainable Waste and Water Management and Green Procurement : June 1-3, 1999 : conference proceedings 1999 / [3] p
https://www.researchgate.net/publication/224858929_An_investigation_and_microcalorimetric_monitoring_of_anaerobic_treatment_of_concentrated_waste_in_the_cheese_industry

Application of the UHPLC-DIA-HRMS method for determination of cheese peptides

Arju, Georg; Taivosalo, Anastassia; Pismennõi, Dmitri; Lints, Taivo; Vilu, Raivo; Daneberga, Zanda; Vorslova, Svetlana; Renkonen, Risto; Joenvaara, Sakari Foods 2020 / art. 979, 11 p. : ill <https://doi.org/10.3390/foods9080979> Journal metrics at Scopus Article at Scopus Journal metrics at WOS Article at WOS

Aukliku ehk kinnise tekstuuriga edami juustu valmistamisest

Hindriko, J. Piimandus 1940 / lk. 78-80 : joon

Comprehensive analysis of proteolysis during 8 months of ripening of high-cooked Old Saare cheese

Taivosalo, Anastassia; Kriščiunaite, Tiina; Seiman, Andrus; Part, Natalja; Stulova, Irina; Vilu, Raivo Journal of dairy science 2018 / p. 944-967 : ill <https://doi.org/10.3168/jds.2017-12944> Journal metrics at Scopus Article at Scopus Journal metrics at WOS Article at WOS

Comprehensive analysis of proteolysis in cheese [Online resource]

Taivosalo, Anastassia; Kriščiunaite, Tiina; Seiman, Andrus; Part, Natalja; Stulova, Irina; Vilu, Raivo Tartu Ülikooli ASTRA projekt PER ASPERA : Funktsionaalsed materjalid ja tehnoloogiad : [7-8 märts 2017, Tartu : teesid] 2017 / [1] p <http://fntdk.ut.ee/teesid/>

Comprehensive study of proteolysis during cheese ripening = Proteolüüsi detailne iseloomustamine juustu valmimise käigus

Taivosalo, Anastassia 2020 <https://digikogu.taltech.ee/et/item/baa0efb7-99a7-47b4-a051-3046973593cc>

Dynamics of lactic acid bacteria and flavour formation during ripening of hard cheese

Blank, Liisi; Panke, Marta; Stulova, Irina; Laht, Tiiu-Maie 6th IDF Cheese Ripening and Technology Symposium : May 21-24, 2012, Madison, Wisconsin, USA 2012

Dynamics of lactic acid bacteria throughout the ripening of semi-hard open texture cheeses

Blank, Liisi; Panke, Marta; Stulova, Irina; Laht, Tiiu-Maie Abstract book : 10-th Symposium on Lactic Acid Bacteria : Egmond aan Zee, Holland, 28.august - 01.september 2011 2011

Eesti eksportvõi ja juustu kvaliteedi määramiste tulemusi 1936. a.

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated 1937 / lk. 25-32

Eesti juust eksportartiklina

Rumessen, J. Piimandus 1931 / lk. 66-68

Effect of fat content and starter composition on casein hydrolysis and viscoelastic parameters during ripening of semi-hard Dutch-type cheeses

Laht, Tiiu-Maie; Kriščiunaite, Tiina; Taivosalo, Anastassia 5th IDF Symposium on Cheese Ripening : 9-13 March 2008, Bern, Switzerland 2008 / p. 136

Eksportjuustu valmistamisest ja käsitlemisest

Helmits, H. Piimandus 1938 / lk. 289-297 : fot

Elementary mathematical approach to protein degradation process in cheese

Laht, Tiiu-Maie Biobalt'92 : Biotechnology in Estonia, Latvia and Lithuania : Tallinn, November 1992 : conference abstracts 1992 / p. 51

Emmentali juustu algkodust

Klaar, J. Piimandus 1939 / 9, lk. 213-216; 10, lk. 240-243 : fot

Haisev juust

Hindriko, J. Piimandus 1938 / lk. 238-239

Hakake võimalust mööda juustu valmistama

Gross, V. Piimandus 1932 / lk. 21-23

Hollandijuustu valmistamine nõuab ümberkorraldamist

Hindriko, J. Piimandus 1939 / lk. 233-235

Identification and characterization of dairy-related Lactobacillus

Kask, Signe 2003 https://www.ester.ee/record=b1782591*est

Investigation of anaerobic treatment of extremely high concentrated waste in the cheese industry

Mölder, Heino; Blonskaja, Viktoria; Sökk, Olev Proceeding of the Fourth International Symposium on Waste Management : Problems in Agro-Industries, Istanbul, Turkey, 1998 1998 / [8] p

Investigation of anaerobic treatment of extremely high concentrated waste in the cheese industry

Blonskaja, Viktoria; Mölder, Heino; Sökk, Olev; Vaalu, Tarmo HELECO '99 : Environmental Technology for the 21st Century : 3rd international exhibition & conference : 3-6 June 1999, Thessaloniki, Greece : conference proceedings. Vol. 1 1999 / p. 57-62: ill

Juhised karjapidajaile, kes toodavad juustula piima emmentali juustutööstusele

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated 1937 / lk. 96-101

Juustu ja kaseiini valmistus piimatalitustes

Kaints, M. Ühisjõud 1934 / lk. 31-32

Juustu laabi ja eksport-või juuretiste valmistamine Tartus prof. Happichi juhatusel

Unt, J. Maamees 1920

Juustu valmimisteede

Orla-Jensen, S. Piimandus 1940 / 6, lk. 160-162; 7, lk. 182-188 : fot

Juustu valmistamine edeneb

Anderson, L. Põllumajandus 1936 / lk. 313-315 : fot

Juustu väljaveo kontrolli teostamise määrus

Riigi Teataja 1936 / 50, art. 416, lk. 1141-1144

Juustu väljaveo kontrolli teostamise määrus

Sama // Piimanduse kalender-käsiraamat 1937. Tallinn, 1936, lk. 66-71

Juustude valmistamisest

Määr, M. Ühisjõud 1930 / lk. 140-142

Juustudes esinevaid vigu

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated 1937 / lk. 297-300

Juustudest ja nende valmistamisest

Määr, M. Põllumajandus 1942 / lk. 745-746

Juustukaubandus maailmas

Majandusteated 1938 / lk. 613-614

Juustumasinad levivad Saksamaal

Hindriko, J. Piimandus 1939 / lk. 272-274 : fot

Juustutootmine ja sisemine tarvitamine

Põllumajandus 1935 / lk. 239

Juustutootmine ja väljavaated Prantsuse turul

Majandusteated 1935 / lk. 158-160

Juustuturu areng pärast maailmasõda

Vint, E. Ühisjõud 1935 / lk. 63-65

Juustutööstus ei tohi välja surra

Gross, V. Piimandus 1931 / lk. 4-5

Juustutööstuse arendamise vajadusest

Põllumajandus 1934 / lk. 923-925

Juustutööstuse päevaküsimusi

Klaar, J. Ühistu 1943 / lk. 135-137

Juustutööstuse seisukorrast

Emblik, J. Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated 1928 / lk. 386-390

Juustutööstusest

Anderson, L. Ühistöö kalender : käsiraamat ühistegelasele 1937. aastaks 1936 / lk. 84-87

Juustutööstuste rajamisest

Tarmisto, J. Ühistu 1943 / lk. 71-72

Juustutööstustele tähelepanemiseks

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated 1936 / lk. 6-9

Juustuvalmistamist peame laiendama

Klaar, J. Põllumajandus 1942 / lk. 494-497

Kas enam tähelepanu juustutööstusele

Pullerits, J. Ühisjõud 1934 / lk. 81-83

Keedujuustu valmistamisest

Põllumajandus 1933 / lk. 659

Keemiliste lisandite - kaaliumkloraadi, kaaliumnitraadi ja kaaliumnitriidi mõju juustule

Hindriko, J. Agronoomia 1940 / lk. 543-555

Keemiliste lisanditega saab vältida juustude kerkimist pressi all

Hindriko, J. Piimandus 1940 / lk. 221-223

Kohupiima ja kohupiima-juustude valmistamine

Soosaar, L. Põllumajandus 1943 / lk. 173-174

Kohupiima juustud

Emblik, J. Põllumees 1932 / lk. 445-447

Kohupiima valmistamine

Emblik, J. Põllumees 1932 / lk. 392-393

Kohupiima valmistamine

Määr, M. Põllumees 1925 / 7, lk. 210-212; 9, lk. 273-275

Kohupiima valmistamisest

Peterson, V. Piimandus 1940 / lk. 131-133

Kohupiima valmistamisest koduseks tarvitamiseks ja müügiks

Määr, M. Talu 1919 / lk. 8-11

Konserv-juust

Rumessen, J. Piimandus 1931 / lk. 131-134

Kooritud piima juustud

Määr, M. Talu 1918 / lk. 172-174

Kooritud piima juustude valmistamisest

Määr, M. Talu 1918 / 8, lk. 242-244; 11, lk. 333-335

Kuidas valmistatakse NSV Liidus kõrgeväärtuslikku juustu?

Jaanhold, J. Põllutöö ja Karjakasvatus 1941 / lk. 120

Laabi hulga mõju edami juustule

Hindriko, J. Agronoomia 1940 / lk. 531-542

Meetod juustu paisumist tekitavate mikroorganismide määramiseks piimas

Aule, O. Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated 1937 / lk. 162-165 : fot

Meie juustutööstus, ta lähema tuleviku ülesanded ja laiendamise põhijooni

Talivalo, A. Põllumajandus 1934 / 28lk. 644-646

Mis on juust

Määr, M. Piimandus 1929 / lk. 281-283

Missugust juustu peaksime valmistama

Määr, M. Piimandus 1931 / lk. 8-10

Mõnda juustude käsitsemisest keldrites

Gross, V. Piimandus 1940 / lk. 249-252

Mõnda Soome emmentali juustu tööstusest

Ruber, E. Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated 1936 / lk. 214-221

Ninhydrin assay for the evaluation of proteolysis in selected cheeses processed in Estonia

Friedenthal, Margus; Kõva, Kaare Food and nutrition = Toit ja toitumine 1999 / p. 65-76 : ill

Nõupidamine juustutööstuse elustamise üle

Põllumajandus 1934 / lk. 1098-1099

Physiological properties of Lactobacillus paracasei, L.danicus and L.curvatus strains isolated from Estonian semi-hard cheese

Kask, Signe; Adamberg, Kaarel; Orlowski, Andrzej; Vogensen, Finn K.; Moller, Peter L.; Ardö, Ylva; Paalme, Toomas Food research international 2003 / 9/10, p. 1037-1046 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996903001273>

Piima valiku tähtsus juustu valmistamisel

Jaanhold, J. Piimandus 1938 / 5, lk. 107-109; 6, lk. 135-137

Piimasaaduste väljatuleku arvutused [või- ja juustutööstuses]

Klaar, J. Ühistu kalender-käsiraamat 1942 1941 / lk. 109-117

Piimatalituste juustutoodang ja selle turustamine 1939. a.

Peterson, V. Piimandus 1940 / lk. 243-246

Põhijooni meie juustutööstuse väljaarendamiseks

Tundo, E. Piimandus 1938 / lk. 101-104 : fot

Rasva ja valgu täielikuma kasutamise võimalusi piimatööstuses : [keedujuustu valmistamisest]

Anderson, I. Ühistu kalender-käsiraamat 1943 1942 / lk. 78-79

Rasva sisalduse määramine juustu kuivaines

Hindrikson, J. Põllumajandus 1935 / lk. 360 : joon

Reduction in spoilage microbiota and cyclopiazonic acid mycotoxin with chestnut extract enriched chitosan packaging: stability of inoculated Gouda cheese

Kõrge, Kristi; Šeme, Helena; Bajić, Marijan; Likozar, Blaž; Novak, Uroš Foods 2020 / Art. nr. 1645

<https://doi.org/10.3390/foods9111645> Journal metrics at Scopus Article at Scopus Journal metrics at WOS Article at WOS

Ripening of hard cheese produced from milk concentrated by reverse osmosis

Taivosalo, Anastassia; Kriščiunaite, Tiina; Stulova, Irina; Part, Natalja; Rosend, Julia; Sõrmus, Aavo; Vilu, Raivo Foods 2019 / Art. nr. 165 <https://doi.org/10.3390/foods8050165> Journal metrics at Scopus Article at Scopus Journal metrics at WOS Article at WOS

Schveitsi juustu (gruyere) valmistamine tema kodumaal

Lõvi, O. Agronoomia 1922 / lk. 176-178

Survival of lactic acid bacteria in Estonian and Finnish open texture cheeses during gastrointestinal tract simulator (GITS) transit

Sumeri, Ingrid; Uusna, Riin; **Adamberg, Signe;** Sarand, Inga; **Paalme, Toomas** Food and nutrition = Toit ja toitumine. XVII : book of abstracts : the 5th Baltic Conference on Food Science and Technology : Foodbalt-2010 2010 / p. 115

Šveitsijuustu valmistamisest välismaades

Hindriko, J. Piimandus 1938 / lk. 105-107 : fot

Tarvitage hollandijuustu valmistamiseks kultuuri

Ruber, E. Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated 1937 / lk. 387-388

The rate and degree of proteolysis is determined by cheesemaking conditions

Laht, Tiiu-Maie; Kask, Signe; **Vilu, Raivo;** Pajoma, A. 24th International Dairy Congress : Melbourne, Australia, 18th-22nd September 1994 : dairying in a new global environment. Vol. 1, Brief communications and abstracts of posters and invited papers 1994 / p. 362

Tähtsamaid inglise juustu liike

Pullerits, J. Piimandus 1931 / lk. 99-103

Unustusse jäänud ala : [juustu valmistamine]

Määr, M. Piimandus 1929 / lk. 42-45

Uus juustutera väljatöötamise viis juustumasinaga

Hindriko, J. Piimandus 1938 / lk. 118-119 : joon

Uus või- ja juustu pakkimismaterjal

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated 1928 / lk. 207

Vajame õppinud juustnikku

Talivalo, A. Põllumajandus 1934 / lk. 1038

Või ja juustu väärtuse tõstmine

Maamees 1920 / lk. 2-3

Väljavaateid juustutööstuse arendamiseks

Anderson, L. Põlumees 1934 / lk. 335-337

Väljavaateid juustutööstuse arendamiseks

Anderson, L. Sama // Talu (1935) 1, lk. 4-7

Väljavaateid juustuvalmistamise arendamiseks

Emblik, J. Põllumajandus 1934 / lk. 975-976

Väljavaateid šveitsijuustu tööstuse arendamiseks meil

Hindriko, J. Piimandus 1938 / lk. 58-59

Получение и испытание препаратов инзодима для улучшения сыропригодности молока

Kalbina, Irina; Friedenthal, Margus Всесоюзная научная конференция "Пути развития науки и техники в мясной и молочной промышленности" (г. Углич, 17-19 сентября 1988 г.) : тезисы докладов 1988

Получение и применение иммобилизованного сычужного фермента в сыроделии

Friedenthal, Margus; Siimer, Enn VI Конференция биохимиков Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Ленинграда : тезисы докладов 1981 / с. 303-304 https://www.ester.ee/record=b1535778*est

Производство сыра с уменьшенным количеством молокосвертывающего фермента

Friedenthal, Margus; Rebane, A. Молочная и мясная промышленность 1988 / с. 10-11