

### **Application of fibre materials in bread production**

**Kann, Aino; Veskus, Tiina** Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p. 951 [https://www.ester.ee/record=b1201067\\*est](https://www.ester.ee/record=b1201067*est)

### **Bread and pasta products with fibre materials**

**Kann, Aino; Täht, Riina** Proceedings from the 25th Nordic Cereal Congress : the Nordic cereal industry in an integrating Europe, June 6-9 1993, Helsinki 1993 / p. 281-283

### **Comparison of lactic acid bacteria population in the continuously propagated industrial rye sourdough starter and the original lyophilised starter**

**Viiard, Ene; Morozozova, S.; Sarand, Inga** Food and nutrition = Toit ja toitumine 2009 / p. 10-21 : ill

### **Development of glutenfree bread formulas**

**Veskus, Tiina; Kann, Aino; Ringmäe, Kaisa** Food and nutrition = Toit ja toitumine 1996 / p. 97-109: ill

### **Elu ilma leivata**

**Liebert, Tiiu** Päevaleht 1992 / 23. jaan

### **Even food on the battlefield needs to be armed! Market overview of long shelf-life breads**

**Leppik, Kärt; Traksmäe, Anna; Kuldjärv, Rain** 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 62

### **Even food on the battlefield needs to be armed: Sensory characteristics and physico-chemical analysis of long shelf-life breads**

**Vaikma, Helen; Leppik, Kärt; Kuldjärv, Rain** EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research 2020

### **Flour scalding (cooking) and its influence on the quality of bread**

**Airik, Nele-Riin** Food and nutrition = Toit ja toitumine 2005 / p. 31

### **Glutenfree bread for persons with celiac disease**

**Kann, Aino; Veskus, Tiina; Täht, Riina** LUA proceedings 1997 / 12, p. 23-26

### **Glutenfree bread for persons with celiac disease**

**Kann, Aino; Täht, Riina; Horn, Ester** Euro Food Chem : 10 Conference on Functional Foods - a New Challenge for the Food Chemist : September 22-24, 1999, Budapest : conference abstracts 1999 / p. 850

### **Hea leiva keemia ehk mis toimub leivataina sees ja kuidas see mõjub seedimisele?**

**Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe** omamaitse.delfi.ee 2024 [Hea leiva keemia ehk mis toimub leivataina sees ja kuidas see mõjub seedimisele?](https://www.omamaitse.delfi.ee/2024/04/01/hea-leiva-keemia-ehk-mis-toimub-leivataina-sees-ja-kuidas-see-mojub-seedimisele/)

### **Hull-less barley sourdough bread: composition of polysaccharides and technological characteristics**

**Reidzane, Sanita; Gramatina, Ilze; Galoburda, Ruta; Komasilovs, Vitalijs; Zacepins, Aleksejs; Bljähina, Anastassia; Kince, Tatjana; Traksmäe, Anna; Klava, Dace** 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 83  
[https://conferences.llu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt\\_2023/menu\\_attachments/FoodBalt\\_2023\\_Abstract\\_book.pdf](https://conferences.llu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf)

### **Jätku leiba! : [Riina Täht jt. leiva kasulikkusest]**

Tänavsuu, Kai; **Täht, Riina** Maaleht 2002 / 19. detsembr., lk. 15

### **Kroonika : TTÜ ja AS Leiburi koostöös uued leivatooted. BLRT Grupp ja TTÜ jätkavad koostööd : [lühisõnumid]**

Mente et Manu 2012 / lk. 1 : fot [https://www.ester.ee/record=b1242496\\*est](https://www.ester.ee/record=b1242496*est)

### **6 leivaviilu päevas**

**Täht, Riina** Tervisetrend 1999 / 9, lk. 52, 54

### **Leib**

1995 [https://www.ester.ee/record=b1068153\\*est](https://www.ester.ee/record=b1068153*est)

### **Leib - meie põhitoiduaine**

**Kann, Aino; Täht, Riina; Veskus, Tiina** Eesti teadlaste kongress, 11.-15. augustini 1996. a. Tallinnas : ettekannete kokkuvõtted 1996 / lk. 360

### **Leib ei tee paksuks**

**Täht, Riina** Sõnumileht 1999 / 29. jaan., lk. 12

**Leib täidab kõhtu ja hoiab tervist : [vestleb TTÜ toiduainete instituudi dotsent A.Kann]**  
**Kann, Aino;** Tänavsuu, Hille Pärnu Postimees 1999 / 18. sept., lk. 5

**Leiba süüakse üha vähem, ainult üks toode ujub vastuvoolu**  
Raamets, Heli Maaleht 2021 / Lk. 2-3 <https://dea.digar.ee/article/maaleht/2021/11/18/3.1>

**Leiva küpsetusmasin vabastab tülikast käsitööst**  
**Liebert, Tiiu** Hommikuleht 1993 / 18. okt., lk. 14

**Leiva tarbimine Põhja- ja Baltimaades NorBaGreen 2002. a. uuringu andmetel**  
**Vaask, Sirje** Rukkileib meie laual on tervis 2004 / lk. 21-26 : ill

**Leivast antibiootikumideni. Sangastes toimus I üleliiduline biotehnoloogide seminar**  
**Köstner, Ado; Siimer, Enn** Noorte Hääl : ELKNÜ Keskkomitee häälekandja 1982 / lk. [?] [https://www.ester.ee/record=b1320792\\*est](https://www.ester.ee/record=b1320792*est)

**Leivast saab maitsvaid toite**  
**Liebert, Tiiu** Õhtuleht 1996 / 16. jaan., lk. 8

**Leivasöömine on tervislik**  
**Liebert, Tiiu** Õhtuleht 1995 / 12. sept

**Leivatööstuse tehnoloogia : laboratoorsed tööd**  
1980 [https://www.ester.ee/record=b1293135\\*est](https://www.ester.ee/record=b1293135*est)

**PCR-based fingerprinting and identification of contaminative fungi isolated from rye breads**  
**Surženko, Marianna; Kontram, Kärt; Sarand, Inga** Agronomy research 2017 / p. 288-297 : ill [https://agronomy.emu.ee/wp-content/uploads/2017/03/Vol15Nr1\\_Surzenko.pdf#abstract-5072](https://agronomy.emu.ee/wp-content/uploads/2017/03/Vol15Nr1_Surzenko.pdf#abstract-5072) [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#)

**Päevapoliitilised retseptid : [leivatoidud]**  
**Luigela, Aive** Eesti Päevaleht 1996 / Magasin lk. 13 [https://www.ester.ee/record=b1072079\\*est](https://www.ester.ee/record=b1072079*est)

**Quality of triticale cultivars suitable for growing and bread-making in northern conditions**  
Tohver, M.; **Kann, Aino; Täht, Riina; Mihhalevski, Anna;** Hakman, J. Food chemistry 2005 / p. 125-132

**Quantitative analysis of acetaldehyde in bread with SPME-GC/MS**  
**Kaseleht, Kristel** 4th Baltic Conference on Food Science and Technology : Foodbalt-2009 : Kaunas, May 12-12 2009 / p. 82

**Rukkileib meie laual**  
**Pitsi, Tagli; Täht, Riina; Vaask, Sirje** 1999 [https://www.ester.ee/record=b1273048\\*est](https://www.ester.ee/record=b1273048*est)

**Study of bread baking and staling using rheometer physica MCR 301 and microcalorimeter TAM III system**  
**Mihhalevski, Anna;** Petrova, V. Food and nutrition = Toit ja toitumine 2007 / p. 84-86

**Terviseks - leiba, saia, sepikut : [vestlus Riina Tähega]**  
**Täht, Riina;** Üts, Juta Terviseleht 2005 / 10. mai. lk. 6 : potr [https://artiklid.elnet.ee/record=b1408925\\*est](https://artiklid.elnet.ee/record=b1408925*est)

**The quality of bread grain in Estonia**  
**Veskus, Tiina; Kann, Aino** Proceedings from the 25th Nordic Cereal Congress : the Nordic cereal industry in an integrating Europe, June 6-9 1993, Helsinki 1993 / p. 279-281

**Toiduainetehnoloog : leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv**  
novaator.err.ee 2022 [Toiduainetehnoloog: leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv](https://novaator.err.ee/record=b1408925*est)

**Täisteraleib on tervislik**  
**Täht, Riina** Linnaleht 1999 / 9. apr., lk. 12

**Täisteratooted teevad menüü tervislikumaks**  
**Pitsi, Tagli** Õhtuleht 2021 / Lk. 4-5 : fot <https://dea.digar.ee/article/oltervis/2021/06/08/8>

**Vajalik ja maitsev leib ning sai**  
**Täht, Riina** Tervisetrend 1998 / 12, lk. 54-55: ill

**Veel kord leivast**  
**Kask, Karl** Rahva Hääl 1968 / lk. [?] [https://www.ester.ee/record=b1072826\\*est](https://www.ester.ee/record=b1072826*est)

### **Влияние добавки сыворотки и биопрепарата на свойства теста и хлеба**

**Liebert, Tiiu** Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 59-63 : илл [https://www.ester.ee/record=b1440564\\*est](https://www.ester.ee/record=b1440564*est)  
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

### **Исследование черствения хлеба**

**Kann, Aino**; Kiviaed, K. Технология пищевых производств. 4 1974 / с. 55-61 [https://www.ester.ee/record=b1475977\\*est](https://www.ester.ee/record=b1475977*est)  
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b0fe0497-582f-4507-9281-6ad4d1a574e3>

### **Пищевая ценность хлебо-булочных изделий Таллинского хлебокомбината**

**Kask, Karl; Mandel, Viire**; Mölderkiivi, A.; Kann, Aino; Kuldmäe, Lehti; Liebert, Tiiu Технология пищевых производств. 5 1975 / с. 71-74 [https://www.ester.ee/record=b1475999\\*est](https://www.ester.ee/record=b1475999*est) <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/e1031011-bbc2-423b-b984-4190eebfcc82>

### **Потребительские достоинства муки хлебопекарного производства**

**Kuldmäe, Lehti** Tallinna Tehnikaülikooli Toimetised 1990 / lk. 100-107

### **Применение автоматического анализатора "Контифло" при определении содержания углеводов в некоторых хлебобулочных изделиях**

**Lipre, Endla; Veskus, Tiina; Nurmes, K.; Pank, R.** Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1986 / с. 37-44

### **Применение молочных продуктов для улучшения качества хлеба**

**Kreen, Malle; Kask, Karl** Вопросы получения и применения ферментов : материалы эстонского республиканского совещания 2-4 апреля 1969 г. 1969 / с. 18 [https://www.ester.ee/record=b1205702\\*est](https://www.ester.ee/record=b1205702*est)

### **Сохранение свежести хлеба**

**Källu, T.** XX студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР : тезисы докладов. Часть 2 1974 / с. 347 [https://www.ester.ee/record=b1306141\\*est](https://www.ester.ee/record=b1306141*est)

### **Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов**

rus.ert.ee 2022 [Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов](https://www.ester.ee/record=b1475999*est)

### **Удлинение срока хранения хлебо-булочных изделий**

**Kann, Aino; Liebert, Tiiu; Källu, T.** Технология пищевых производств. 5 1975 / с. 63-70 : илл  
[https://www.ester.ee/record=b1475999\\*est](https://www.ester.ee/record=b1475999*est) <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/e1031011-bbc2-423b-b984-4190eebfcc82>