

Anaerobic technology for treatment of concentrated wastewater from Estonian food industry

Mölder, Heino; Blonskaja, Viktoria Kalmar ECO-TECH'99 : Seminar on Ecological Technology and Management : September 22 to 24, 1999, Kalmar, Sweden. Volume 2 1999 / [10] p.: ill <https://open.lnu.se/index.php/eco-tech/article/view/1679>

Batch and fed-batch ethanol fermentation of cheese-whey powder with mixed cultures of different yeasts

Farkas, Csilla; Rezessy-Szabo, Judit M.; **Gupta, Vijai Kumar**; Bujna, Erika; Pham, Tuan M.; Pásztor-Huszár, K.; Friedrich, László; Bhat, Rajeev; Thakur, Vijay Kumar; Nguyen, Quang D. Energies 2019 / Art. 4495 <https://doi.org/10.3390/en12234495> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Development of high definition protein from cheese whey

Friedenthal, Margus Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p. 950 https://www.ester.ee/record=b1201067*est

Influence of glucose on the kinetics of whey protein hydrolysis by trypsin and effect of whey protein hydrolysis products on the growth of bacteria

Adamberg, Kaarel; Kostyra, H.; Swiatecki, A. Food and nutrition = Toit ja toitumine 2003 / p. 21-33 : ill

Influence of nonenzymatic glycosylation of whey proteins and concentration of glucose on their hydrolysis by trypsin and growth and survival of selected bacteria

Adamberg, Kaarel; Kostyra, H.; Kostyra, E. Milchwissenschaft = Milk science international 2005 / 4, p. 422-426 <https://www.semanticscholar.org/paper/Influence-of-non-enzymatic-glycosylation-of-whey-of-Adamberg-Kostyra/cd0dff0ba071aea2e324aff612e5618368e06032>

Jääkideist saab raha : [M.Friedenthal jt. vadaku kasutamisest]

Reest, Vesta; **Friedenthal, Margus** Luup 1999 / 18, lk. 16-18

Lipoprotein particles in cheese whey : composition and influence on microfiltration

Friedenthal, Margus; Dejmek, P.; Burling, H. Milk proteins : structure and functional properties : 11-12 November, 1996, Lund, Sweden : abstract book 1996

Mysterious lipoprotein particles from cheese whey : isolation and characterisation

Friedenthal, Margus; Burling, H.; Dejmek, P. NorFa Workshop : Milk Proteins, Structure and Functional Properties, 28-30.11.1998, Naantali, Finland : abstracts 1998 / p. 65

Piimavadak - väärtuslik tooraine

Köstner, Ado; Pappel, Kaie Tehnika ja Tootmine 1983 / lk. 15-17 https://www.ester.ee/record=b1073047*est

Protein permeability and retention during crossflow microfiltration of whey

Loomägi, Peeter; Friedenthal, Margus Food and nutrition = Toit ja toitumine 1996 / p. 125-136: ill

The hardness and transparency of whey protein gels between pH 3.5-4.0

Hödrejäv, Ü.; **Friedenthal, Margus** Food and nutrition = Toit ja toitumine 1998 / p. 59-67

Trends in whey utilization

Friedenthal, Margus Food and nutrition = Toit ja toitumine 1997 / p. 79-94 https://www.ester.ee/record=b1189751*est

Use of alkali-activated aluminosilicate material to enhance biogas production from acidic whey

Rugele, K.; Skripsts, E.; Mezule, L.; **Pitk, Peep**; Bajare, D.; Juhna, T. Open biotechnology journal 2015 / p. 54-60 : ill <https://doi.org/10.2174/1874070701509010054> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#)

Vadaku väärindamine - glükoosi-galaktoosi siirupi tootmistingimuste optimeerimine ning siirupi kasutamine erinevates toodetes

Kriisa, Marie; Stulova, Irina; Kallastu, Aili; **Vilu, Raivo** Terve loom ja tervislik toit : konverentsi "Terve loom ja tervislik toit 2019" artiklite kogumik 2019 / lk. 54-55 https://www.ester.ee/record=b5195332*est

Vadak; Veski

Friedenthal, Margus Eesti entsüklopeedia. 10 1998 / lk. 128, 361-362

Vadaku väärindamine – glükoosi-galaktoosi siirupi tootmistingimuste optimeerimine ning siirupi kasutamine erinevates toodetes

Kriisa, Marie; Stulova, Irina; Kallastu, Aili; **Vilu, Raivo** Terve loom ja tervislik toit : konverentsi "Terve loom ja tervislik toit 2019" artiklite kogumik 2019 / lk. 54-55 <http://hdl.handle.net/10492/4802> https://www.ester.ee/record=b5195332*est

Vadakusiirupi saamisvõimaluste uurimine

Krištein, E.; Pappel, Kaie XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 134 https://www.ester.ee/record=b1322611*est

Биокаталитическая конверсия лактозы молочной сыворотки

Köstner, Ado; Pappel, Kaie; Uus, Endel; Tearo, Eduard V Всесоюзный биохимический съезд [Киев] : тезисы стендовых сообщений. Т. 3 1986 / с. 339 https://www.ester.ee/record=b3798954*est

Влияние добавки сыворотки и биопрепарата на свойства теста и хлеба

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

Влияние некоторых добавок на синтез амилолитических и протеолитических ферментов при выращивании *Aspergillus oryzae* 3-9-15 на молочной сыворотке

Kann, Aino; Raja, Kristi Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 77-87 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Зависимость пенообразования от величины молекул белков в молочной сыворотке

Randla, Tiina; Erin, Anne Модификация и кинетика гидролитических ферментов 1985 / с. 139-146

Комплексная переработка молочной сыворотки

Friedenthal, Margus; Pappel, Kaie; Köstner, Ado Проблемы промышленной экологии 1988 / с. 38-41

Пенообразующая способность белков подсырной сыворотки

Friedenthal, Margus; Ignat, Aare Характеристика действия биокатализаторов 1987 / с. 57-66

Получение биопрепарата культивированием гриба *Aspergillus oryzae* на молочной сыворотке

Kann, Aino; Liebert, Tiit; Raja, Kristi Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 65-75 : илл
https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Получение и характеристика препарата с улучшенной функциональностью из подсырной сыворотки

Friedenthal, Margus; Virkus, Ants; Ungerson, A. Tallinna Tehnikaülikooli Toimetised 1990 / lk. 3-9: ill

Получение сухой молочной сыворотки с пониженным содержанием лактозы

Pappel, Kaie; Tearo, Eduard; Uus, Endel Получение и свойства иммобилизованных ферментов 1980 / с. 83-93 : илл
https://www.ester.ee/record=b1344307*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/941191f5-8e17-4867-a354-18ae209ca577>

Применение белковых концентратов из подсырной сыворотки

Friedenthal, Margus; Rebane, A. Молочная промышленность : ежемесячный научно-технический и производственный журнал 1987 / с. 22-24 https://www.ester.ee/record=b2654133*est

Применение иммобилизованной β -галактозидазы для утилизации молочной сыворотки

Pappel, Kaie; Siimer, Enn; Köstner, Ado Второе Всесоюзное совещание по ферментам микроорганизмов : (Тезисы докладов совещаний, 27-29 окт. 1978 г. в Минске) ; Ч. 2 1978 / с. 149

Программы для оптимизации биокаталитических процессов. Сообщ. 2, Оптимизация процесса гидролиза лактозы в молочной сыворотке

Köstner, Ado; Roos, I. Физико-химические характеристики биокатализаторов 1986 / с. 3-13

Производство глюкозно-галактозного сиропа из молочной сыворотки

Tearo, Eduard; Uus, Endel; Pappel, Kaie Молочная промышленность : ежемесячный научно-технический и производственный журнал 1987 / с. [?] https://www.ester.ee/record=b2654133*est

Процессы утилизации молочной сыворотки

Uus, Endel; Tearo, Eduard; Pappel, Kaie Актуальные проблемы технологического биокатализма : тезисы докладов семинара 20 июня 1986 года "Достижения Таллиннского политехнического института в учебно-воспитательной и научно-исследовательской работе : ТРИ - 50 лет 1986 / с. 4-6 https://www.ester.ee/record=b1564374*est

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. ?

Спектрофотометрическое определение ферментного состава сывороточных препаратов

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?

Химико-технологическая характеристика белков подсырной сыворотки

Friedenthal, Margus Физико-химические характеристики биокатализаторов 1986 / с. 25-35

