

Cryo-protective effect of ice-binding proteins produced by *Pseudomonas fluorescens* AQP671 on wholegrain wheat bread dough during freezing and frozen storage

Luhila, Önnela; Karro, Kadi; Zakrevskaja, Karina; Nisamedtinov, Ildar; Paalme, Toomas; Laos, Katrin LWT - food science and technology 2024 / art. 117160, 13 p. : ill <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.117160> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Ice binding proteins from psychrophilic bacteria: characterization and applications in food

Luhila, Önnela; Laos, Katrin; Paalme, Toomas 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 15
https://conferences.llu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Külmutatud einete tootmisest ja tarbimisest Nõukogude Liidus ja maailmas

Vasar, T.; Kalve, Raivo XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 143 https://www.ester.ee/record=b1322611*est

Müüt või tõde: värsked köögiviljad on toitvamad kui külmutatud? [Võrguväljaanne]

postimees.ee 2021 ["Müüt või tõde: värsked köögiviljad on toitvamad kui külmutatud?"](#)

Toiduteadlane: Ära vala külmunud marjadest või köögiviljadest välja sulanud mahla ära, sest kõige rohkem toitaineid on just seal [Võrguväljaanne]

rohe.geenius.ee 2022 [Toiduteadlane: Ära vala külmunud marjadest või köögiviljadest välja sulanud mahla ära, sest kõige rohkem toitaineid on just seal](#)