

Abimaterjal õppeaines "Täiendavad peatükid toiduainete tehnoloogias. Teravilja töötlemise tehnoloogia" konserveerimise tehnoloogia erialale (27.07)

1991 https://www.ester.ee/record=b1193687*est

Applications of biotechnology in food engineering

Paalme, Toomas; Adamberg, Kaarel; Eha, Kairit; Friedenthal, Margus; Järvekülg, Lilian; Laos, Katrin; Kasemets, Kaja; Kann, Aino; Kask, Signe; Laht, Tiit-Maie; Sirendi, Meelis; Tauts, Olev; Tedersoo, Erge; Täht, Riina; Vokk, Raivo Food and nutrition = Toit ja toitumine 2002 / p. 16-30

Assessment of water sorption for carrageenan by isothermal microcalorimetry

Friedenthal, Margus; Eha, Kairit; Eding, G. NFIF 2003 - New Functional Ingredients and Foods : Safety, Health and Convenience : 9-11 April 2003, Copenhagen, Denmark 2003 / p. P1-G06

By-products of dairy processing : chemical-technological and environmental analyse

Friedenthal, Margus; Kannike, A. 23rd Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 1997 / p. 32

Ca ja Mg sisaldused üliõpilaste vereseerumis sõltuvalt toitumisharjumistest

Viitak, Anu; Lahne, Riina; Vaarmann, Aini; Treumann, Maili; Friedenthal, Margus; Hödrejärv, Helvi; Lipre, Endla XXVI Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid = 26th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 2000 / lk. 160

A computerized flow injection analysis manifold for interference determination in flame atomic absorption spectrometry

Lahne, Riina; Viitak, Anu; Hödrejärv, Helvi; Treumann, Maili; Friedenthal, Margus; Kaljurand, Mihkel Proceedings of the Estonian Academy of Sciences. Chemistry 2002 / p. 29-37 : ill

Department of Food Processing

Kann, Jüri; Hamburg, Anu; Friedenthal, Margus; Kann, Aino; Lipre, Endla; Vokk, Raivo Research activities / Tallinn Technical University 1993 / p. 53-55 https://www.ester.ee/record=b1053754*est

Development of furcellaran and furcellaran-bovine serum albumin films to improve food quality and safety

Laos, Katrin; Mironova, Marina; **Friedenthal, Margus** INTRADFOOD2005 : Innovations in Traditional Foods : Valencia, 25 to 28 October, 2005 : congress proceedings. Volume II 2005 / p. 1343-1346

Development of furcellaran and furcellaran-bovine serum albumin films to improve food quality and safety

Laos, Katrin; Mironova, Marina; **Friedenthal, Margus** INTRADFOOD2005 : Innovations in Traditional Foods : delegate manual : 25-28 October, 2005, Valencia, Spain 2005 / p. P5.55

Development of high definition protein from cheese whey

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

Eestlastele maitseb jäätis : [vestlus M.Friedenthaliga]

Visnapuu, Manona Sõnumileht 1999 / lk. 18

Effects of drying on the gel strength and cation mobility of furcellaran

Friedenthal, Margus; Eha, Kairit; Viitak, Anu; Lukas, Ave; Siimer, Enn Innovative food science & emerging technologies 2001 / p. 275-279 : ill [https://doi.org/10.1016/S1466-8564\(00\)00027-8](https://doi.org/10.1016/S1466-8564(00)00027-8)

Ekspert hindas ja analüüsis [võidejuustu]

Friedenthal, Margus Hulgjuudised 1998 / 10, lk. 32-33: ill

Encapsulation of bioactive compounds of sea buckthorn in furcellaran beads

Lõugas, Tiina; Laos, Katrin; Vokk, Raivo; Friedenthal, Margus Marine Biopolymers : Structure, Functionality and Applications : June 27-29, 2004, Trondheim, Norway : a satellite to the XVIII International Seaweed Symposium : programme. Abstracts for oral and poster presentations 2004 / p. P7

Enzyme adsorption and loss of activity in dilute solutions of chymosin and pepsin. Prevention with polyethylene glycol [milk products]

Friedenthal, Margus; Visser, S. Netherlands milk and dairy journal 1985 / p. 63-70

Formulating dairy and fish products with inclusion of furcellaran from the red algae stratum of Baltic Sea

Friedenthal, Margus; Vokk, Raivo; Sirendi, Meelis; Rand, E.; **Laos, Katrin** NMFST 2000 : Nutritionists Meet Food Scientists and Technologists : 12-14 April 2000, Portugal : abstract book 2000 / p. 143

Gel strength and encapsulation efficiency of furcellaran beads

Lõugas, Tiina; Laos, Katrin; Mändmets, Aire; Vokk, Raivo; Friedenthal, Margus Proceedings of 4th International Congress on

High definition gelling agent from the local seaweed

Friedenthal, Margus; Sirendi, Meelis; Vokk, Raivo; Köster, M. Jordbruk og samfunn : kongresrapport : NJF XXI kongress, As, 28. juni - 1. juli, 1999 1999 / p. 180

Immunochemical inhibition of rennet enzymes assayed by using casein and synthetic hexapeptide as substrates

Pavlikova, S.; **Friedenthal, Margus;** Bakirov, Maiu; Brezina, P.; Kaš, J.; Rauch, P. Symposium of Bioanalytical Methods : abstract book 1990 / p. 125

Impact of short-term heat treatment on the structure and functional properties of carrageenans = Lühiajalise termilise töötamise mõju karrageenide struktuurile ja funktsionaalsetele omadustele

Eha, Kairit 2022 <https://doi.org/10.23658/taltech.22/2022> <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/a1b25640-c11b-4e62-8226-85238d5352dc>
https://www.ester.ee/record=b5502795*est

Importjuustud vallutamas Eesti turgu

Friedenthal, Margus Kulutaja 1993 / 15. märts

Instability of low-moisture carrageenans as affected by water vapor sorption at moderate storage temperatures

Friedenthal, Margus; Eha, Kairit; Kaleda, Aleksei; Part, Natalja; **Laos, Katrin** SN Applied Sciences 2020 / art. 243, 6 p. : ill
<https://doi.org/10.1007/s42452-020-2032-9> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Instability of low-moisture carrageenans as affected by water vapor sorption at moderate storage temperatures : [conference paper]

Friedenthal, Margus; Eha, Kairit; Kaleda, Aleksei; Part, Natalja; **Laos, Katrin** 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 116
https://tftak.eu/foodbalt/assets/files/Foodbalt_Book_of_Abstacts.pdf

Interactions between furcellaran and the globular proteins (bovine serum albumin, [beta]-lactoglobulin)

Laos, Katrin 2005 https://www.ester.ee/record=b2097238*est

Investigations related to furcellaran

Eha, Kairit; Friedenthal, Margus Food and nutrition = Toit ja toitumine 2002 / p. 39-46 : ill

Juustul on sugulasi

Friedenthal, Margus Hulgijuudised 1998 / 10, lk. 30-31: ill

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

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

Kasvava põlvkonna kõhus loksub õli : [Margus Friedenthal, Selma Teesalu, Raivo Vokk, Meili Rei friikartulitest]

Reest, Vesta; **Friedenthal, Margus;** Teesalu, Selma; **Vokk, Raivo;** Rei, Meili Eesti Ekspress 1998 / 30. okt., lk. A13

Kvaliteetse jogurti saladus : [vestlus Margus Friedenthaliga]

Friedenthal, Margus Sõnumileht 1999 / lk. 15

Laapfermendi kasutamine kaheastmelisel piima kalgendamisel

Kukk, M.; Friedenthal, Margus XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 136-137 https://www.ester.ee/record=b1322611*est

Laapfermendi kasutamise efektiivsuse tõstmisest kaasaja piimatööstuses

Friedenthal, Margus; Siimer, Enn; Köstner, Ado Liha- ja Piimatööstus : informatsiooniseeria 12 1983 / lk. 1-5 (nr. 4) ; lk. 7-12 (nr. 5) https://www.ester.ee/record=b1270242*est

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

Membraantehnoloogiad

Köstner, Ado; Friedenthal, Margus Tehnika ja Tootmine 1987 / lk. 16-19 https://www.ester.ee/record=b1073047*est

Mida teame jäätisest?

Friedenthal, Margus Kodu 1999 / 5, lk. 52-53: ill

Mineraalelementide sisaldus vere seerumis Eesti elanikkonnal sõltuvalt nende toitumisharjumusest

Viitak, Anu; Friedenthal, Margus; Tuulik, Viu; Vaarmann, Aini; Treumann, Maili; Fuchs, K.; Lipre, Endla; Saarik, S.; Hödrejärvi, Helvi XXVII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid = 27th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 2001 / lk. 161

Modified methods for the determination of Ca in the milk and blood serum in the study of Ca metabolism in man

Viitak, Anu; Lahne, Riina; Hödrejärvi, Helvi; Kaljurand, Mihkel; Friedenthal, Margus; Tuulik, Viu EUROANALYSIS XI :

European Conference on Analytical Chemistry : Lissabon, Portugal, September 3-8, 2000 : book of abstracts 2001 / p. 256

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

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

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

Parim toiduaine selgub kuu lõpuks : [kommenteerib žürii liige Margus Friedenthal]

Friedenthal, Margus; Jõevere, Kristjan Eesti Päevaleht 2000 / 13. okt., lk. 7A : fot

Physico- and immunochemical determination of milk clotting enzymes in combined rennets

Friedenthal, Margus; Bakirov, Maiu; Allmere, Toomas Kemia-kemi 1990 / 10B, p. 1006

Piima ja tema koostisosade mõju furtsellaraani geelide tekstuursetele omadustele

Laos, Katrin; Sirendi, Meelis; Eha, Kairit; Friedenthal, Margus XXVII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid = 27th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 2001 / lk. 70

Piima töötlemise kõrvalproduktid : keemilis-tehnoloogiline ja keskkonnakaitseline analüüs

Friedenthal, Margus; Kannike, A. XXIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid 1997 / lk. 27

Piimal võib olla ravitoime

Friedenthal, Margus Eesti Naine 1998 / juuni, lk. 77 https://artiklid.elnet.ee/record=b2003373*est

Piimal võib olla ravitoime

Friedenthal, Margus Anne 1998 / 6, Suvelisa, lk. 27: portr

Piimal võib olla ravitoime

Friedenthal, Margus Sõnumileht 1998 / lk. 10 https://www.ester.ee/record=b1072777*est

Piimast sünnivad tuhanded juustud

Friedenthal, Margus; Appelbye, Ulla Toiduäri 1998 / 10, lk. 11-14: ill

Protein permeability and retention during crossflow microfiltration of whey

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

Quantification of chymosin and pepsin in bovine and calf rennets

Visser, S.; Friedenthal, Margus; Rollema, H. Proceedings of the XXII International Dairy Congress : the Hague 29 September - 30 October 1986 1986 / p. 78-79

Reduction of lipids in milk serum effluents

Friedenthal, Margus; Loomägi, Peeter 7th Forum for Applied Biotechnology, Pand, Gent, 30.Sept.-1.Oct. 1993 : abstracts 1993 / p. 113-114

Rennet action on skim milk

Friedenthal, Margus; Siimer, Enn; Köstner, Ado Journal of dairy science 1981 / p. 342-345

Rheological investigations in the Department of Food Processing

Laos, Katrin; Sirendi, Meelis; Friedenthal, Margus Food and nutrition = Toit ja toitumine 2002 / p. 47-54 : ill

Rheological properties of gels formed with furcellaran and globular proteins bovine albumin and [beeta]-lactoglobulin

Laos, Katrin; Brownsey, Geoffrey J.; Friedenthal, Margus; Ring, Stephen G. Annual transactions The Nordic Rheology Society 2005 / p. 269-275 : ill

Seminar Food-MAC : [TTÜs toimunud Leonardo koostööprojekti Food-MAC raames toimunud rahvusvahelisest seminarist 26.-28. sept. : käsitleti Euroopa toidutööstuse väikeettevõtete arenguvõimalusi laienevas ELis]

Friedenthal, Margus Mente et Manu 2002 / 15. okt., lk. 3 : fot https://www.ester.ee/record=b1242496*est

Spectrophotometric method for the determination of chymosin and pepsin in calf and adult bovine rennets

Visser, S.; Rollema, H; **Friedenthal, Margus**; van Alebeek, G. Netherlands milk and dairy journal 1988 / p. 221-223

Tangud

Friedenthal, Margus Eesti entsüklopeedia. 9 1996 / lk. 262

Ternespiima unikaalne koostis ja kasutamise võimalused toidulisandina

Friedenthal, Margus; Järvekülg, Lilian; Vaino, Anneli; Talli, Kairi Food and nutrition = Toit ja toitumine 2001 / lk. 5-22

Tervendavad hapupiimatooted

Friedenthal, Margus Kulutaja 1993 / 1. märts

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

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

The shear stress and fracture test of furcellaran at moderate concentrations

Eha, Kairi; Laos, Katrin; Barndök, Tarmo; **Friedenthal, Margus** Food and nutrition = Toit ja toitumine 2001 / p. 41-46 : ill

TPI keemiateaduskond: saavutused ja probleemid

Friedenthal, Margus Tallinna Polütehnik 1988 <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/1383132a-27eb-4b49-8e22-3ad347fc3e2d>

Trends in whey utilization

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

Tööstusbiotehnoloogialt rahvamajandusele

Friedenthal, Margus Õhtuleht 1987 / fot https://www.ester.ee/record=b1072244*est

Tööstusliku laapfermentpreparaadi puhastamine geelkromatograafilisel meetodil

Urb, M.; Friedenthal, Margus XXXII üliõpilaste teaduslik-tehnilise konverentsi ettekannete teesid : pühendatud V. I. Lenini 110. sünniaastapäevale : 16.-18. aprill 1980 1981 / lk. 136-137 https://www.ester.ee/record=b1322611*est

Vadak; Veski

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

Биотехнология

Köstner, Ado; Mikkal, Maret-Elo; Ceskis, B.; Šebeka, G.B.; Pauliukonis, A.; **Arhangelskaja, Natalja; Abdvahhitova, Alija; Siimer, Enn; Pappel, Kaie; Kurvits, Mare; Friedenthal, Margus**; Allmere, T.; **Vokk, Raivo; Peipman, Elsa; Krosing, Valve; Käär, Arvo**; Välimäe, T.; **Pruul, Reet** 1988 https://www.ester.ee/record=b1230754*est

Биотехнология

Köstner, Ado; Mikkal, Maret-Elo; Lichfeld, Liis; Kuusiku, Kerli; Käär, Arvo; Kalbin, Georgi; Laukevic, J.; Abdvahhitova, Alija; Kalbina, Irina; Friedenthal, Margus; Peipman, Elsa; Palm, Toivo; Pappel, Kaie; Krosing, Valve; Vokk, Raivo; Kurvits, Mare; Siimer, Enn; Menert, Anne; Laas, R.; Kreen, Malle; Randla, Tiit; Übner, M.; Nikitina, Nonna; Piiraja, Eduard 1989 https://www.ester.ee/record=b1294335*est

Биотехнология

Köstner, Ado; Mikkal, Maret-Elo; Roos, I.; Kurvits, Mare; Siimer, Enn; Friedenthal, Margus; Ignat, Aare; Käär, Arvo; Kreen, Malle; Pappel, Kaie; Mikšite, G.; Dikciuvėne, A.; Pauliukonis, A.; Kazlauskas, D.; Rand, Tiit; Kann, Jüri; Kõrgmaa, Teet; Kalbin, Georgi; Abdvahhitova, Alija; Holstinina, Natalja 1986 https://www.ester.ee/record=b1296265*est

Биотехнология

Köstner, Ado; Mikkal, Maret-Elo; Ebber, Elvira; Kurvits, Mare; Siimer, Enn; Kalbin, Georgi; Krosing, Valve; Palm, Toivo; Vokk, Raivo; Peipman, Elsa; Friedenthal, Margus; Ignat, Aare; Kropatšjov, Aleksandr; Pappel, Kaie; Tearo, Eduard; Uus, Endel; Kreen, Malle; Laasik, Marju; Menert, Anne 1987 https://www.ester.ee/record=b1291282*est

Закономерности гидролиза белковых субстратов иммобилизованными протеазами

Erin, Anne; Kivisilla, Külliki; Friedenthal, Margus; Kreen, Malle XII Менделеевский съезд по общей и прикладной химии. Кн. 2: Органическая химия и технология органических веществ. Биоорганическая химия и биохимия. Химия и технология высокомолекулярных соединений : рефераты докладов и сообщений 1981 / с. 164-165 https://www.ester.ee/record=b1308687*est

Изучение действия сычужного фермента

Friedenthal, Margus III республиканская конференция молодых ученых-химиков, 15-17 мая 1979 года : тезисы докладов 1979 / с. 110 https://www.ester.ee/record=b1280470*est

Изучение процесса выкристаллизации лизоцима из яичного белка

Kalbina, Irina; Friedenthal, Margus Прикладные биокаталитические процессы 1989 / с. 35-42

Исследование действия нерастворимых молокосвертывающих ферментных препаратов на обезжиренное молоко

Friedenthal, Margus; Siimer, Enn Химия протеолитических ферментов : материалы Второго Всесоюзного симпозиума по химии протеолитических ферментов, 9-11 окт. 1979 г. 1979 / с. 137

Исследование свойств и применения молокосвертывающих ферментных препаратов : автореферат ... кандидата технических наук (05.18.10)

Friedenthal, Margus 1981 https://www.ester.ee/record=b2340916*est

Калориметрическое исследование нативности препарата сывороточного альбумина

Friedenthal, Margus; Ignat, Aare; Kropatsjov, Aleksandr Характеристика действия биокатализаторов 1987 / с. 49-56

Количественное определение состава обезжиренного концентрата сывороточных белков молока

Friedenthal, Margus; Ebber, Elvira Известия АН Эстонии. Химия 1991 / 1, с. 63-66: ил

Комплексная переработка молочной сыворотки

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

Комплексное использование отходов чайной промышленности

Areng, J. XXVII студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР, 19-21 апреля 1983 г. : тезисы докладов. Часть 3 1983 / с. 118 https://www.ester.ee/record=b1571572*est

О стабильности сычужного фермента

Friedenthal, Margus; Köstner, Ado; Siimer, Enn Молочная промышленность : ежемесячный научно-технический и производственный журнал 1981 / с. 43-44 https://www.ester.ee/record=b2654133*est

Очистка и характеристика действия телячьего химозина при гидролизе синтетического субстрата

Friedenthal, Margus; Allmere, T. Характеристика действия биокатализаторов 1988 / с. 51-57

Очистка и характеристика действия химозина при гидролизе синтетического субстрата

Allmere, T.; Friedenthal, Margus XXXII студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР, 19-21 апреля 1988 г. : тезисы докладов : [в 3-х частях], ч. 2 1988 / с. 54 https://www.ester.ee/record=b1571601*est

Пенообразующая способность белков подсырной сыворотки

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

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 испытание препаратов лизоцима для улучшения сыропригодности молока

Kalbina, Irina; 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.?

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

Получение и характеристика препарата с улучшенной функциональностью из подсырной сыворотки

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

Получение, свойства и применение иммобилизованных молокосвертывающих ферментных препаратов. Сообщение IV, Двухстадийное применение сычужного фермента

Friedenthal, Margus; Toots, V. Кинетические и технологические характеристики биокатализаторов 1982 / с. 57-65 : илл https://www.ester.ee/record=b1309223*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/e5bac84c-77da-4b4f-beba-795a822667c8>

Получение, свойства и применение иммобилизованных молокосвертывающих ферментных препаратов. Сообщение 1, Свойства сычужного препарата ВНИИМС

Friedenthal, Margus; Siimer, Enn Получение и применение иммобилизованных ферментов 1979 / с. 65-74 : илл https://www.ester.ee/record=b1276115*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/bd1658e1-1c45-4ddc-a5e6-864cf7e46106>

Получение, свойства и применение иммобилизованных мококсертывающих ферментных препаратов.

Сообщение II, Получение и характеристика иммобилизованного сычужного фермента

Friedenthal, Margus; Siimer, Enn, juhendaja; Köstner, Ado, juhendaja Получение и свойства иммобилизованных ферментов 1980 / с. 55-61 : илл https://www.ester.ee/record=b1344307*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/941191f5-8e17-4867-a354-18ae209ca577>

Получение, свойства и применение иммобилизованных мококсертывающих ферментных препаратов.

Сообщение III, Особенности применения иммобилизованного сычужного фермента при свертывании молока

Friedenthal, Margus; Köstner, Ado Прикладные вопросы биоорганического катализа 1981 / с. 69-75 : илл

https://www.ester.ee/record=b1345163*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/8ddb0fc6-18e7-45ab-baea-c94e3b5e53a6>

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 иммобилизованного сычужного фермента при соварачивании молока

Friedenthal, Margus Тезисы докладов III всесоюзного научного симпозиума "Получение и применение иммобилизованных ферментов в научных исследованиях, промышленности и медицине" (1-2 окт. 1980 г.) 1980 / с. 117

Применение флуорескамина для определения продуктов ферментативного гидролиза казеина

Friedenthal, Margus; Kreen, Malle Характеристика действия нативных и модифицированных ферментов 1983 / с. 29-36 : илл

https://www.ester.ee/record=b1271714*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/12bae568-2fd1-4c41-888f-7192241e718c>

Проблемы промышленной экологии

Pikkov, Lui; Kaps, Tiit; Sillajõe, Aadu; Vares, Toomas; Mölder, Heino; Munter, Rein; Looerts, Hilja; Preis, Sergei; Siirde, Enno; Kann, Aino; Mandel, Mihkel; Liebert, Tiit; Tauts, Olev; Täht, Riina; Tedersoo, Erge; Piiraja, Eduard; Piir, E.; Friedenthal, Margus; Pappel, Kaie; Köstner, Ado; Palm, Toivo; Jagomägi, A.; Holstinina, Natalja; Kuusik, Rein, keemik; Triikkel, Andres; Veiderma, Mihkel; Metsik, Rein; Merendi, Jüri; Hallik, A.; Talimets, Ellen; Viisimaa, Ludmilla; Hödrejärvi, Helvi; Pets, Lydia; Vaganov, Peter; Ott, Roman; Lepane, Viia; Vaarmann, Aini; Palm, Toivo; Paal, Leopold 1988

https://www.ester.ee/record=b1222151*est

Производство сыра с уменьшенным количеством мококсертывающего фермента

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

Промышленная биотехнология - народному хозяйству

Friedenthal, Margus Вечерний Таллинн 1987 https://www.ester.ee/record=b1073205*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. ?

Санитарно-гигиенические аспекты применения иммобилизованных в полиакриламидном геле ферментов в пищевой промышленности

Friedenthal, Margus; Josua, L.; Siimer, Enn; Köstner, Ado Получение и применение иммобилизованных ферментов 1977 / с. 73-80 : илл https://www.ester.ee/record=b1309558*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/67557c4a-b3ad-4f67-9fe9-4590245ecb73>

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?

Стабильность химозина и бычьего пепсина в разбавленных растворах

Friedenthal, Margus Модификация и кинетика гидролитических ферментов 1985 / с. 107-115 : илл

https://www.ester.ee/record=b1295006*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/71eca22a-a8f9-4019-b947-452634e947bf>

Химико-технологическая характеристика белков подсырной сыворотки

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

Хроматографическое изучение процесса денатурации сывороточного альбумина

Friedenthal, Margus; Ignat, Aare Физико-химические характеристики биокатализаторов 1986 / с. 37-46

Целенаправленное управление процессов образования геля казеина в системе молоко-сычужный фермент

Friedenthal, Margus Тезисы докладов Всесоюзного совещания "Физическая химия структурирования пищевых белков" : с 31 мая по 2 июня 1983 г. 1983 / с. 98-99 https://www.ester.ee/record=b1570207*est