

Включение аминоксилазы в поликриламидный гель радиополимеризацией

Kaljala, Helle; Köstner, Ado Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 9-14 : илл https://www.ester.ee/record=b1182279*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Изменение температуры в консервной банке во время стерилизации

Kann, Aino; Liebert, Tiit; Suurthal, Aarne; Kask, Karl Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 49-54 : илл
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Изучение термоустойчивости спор *Cl. sporogenes* 25 в консерве "Фасоль со свиной"

Liebert, Tiit; Kann, Aino; Mandel, Viire Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 43-48 : илл
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Изучение условий микробиологического синтеза N-нитрозаминов

Uibu, Jaak; Kann, Aino Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 77-82 https://www.ester.ee/record=b1182279*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Иммобилизация инвертазы в армированном полиакриламидном геле

Kroosing, Valve; Treimann, R.; Köstner, Ado Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 15-20
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Исследование сыра на содержание N-нитрозаминов

Kann, Jüri; Tauts, Olev; Loigom, Urve Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 61-63 : илл
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Катализ нитрозиования формальдегидом

Raja, Kristi; Kann, Jüri Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 71-75 https://www.ester.ee/record=b1182279*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

О возможностях применения пасты "Океан"

Kann, Jüri; Eesmaa, Maimu; Kann, Aino; Silvet, K.; Veelang, V.; Kalda, H. Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 55-60
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

О содержании нитратов и нитритов в овощах

Kask, Karl; Suurthal, Aarne; Kann, Jüri; Linnamägi, A.; Mandel, Viire; Mölderikivi, A.-M. Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 35-41 https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Об экономической эффективности применения иммобилизованных ферментов в технологических процессах

Semper, Maire; Köstner, Ado Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 29-33 https://www.ester.ee/record=b1182279*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Окисление окиси азота перманганатом калия

Kann, Jüri; Kalve, Raivo; Kass, A. Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 65-69 : илл
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Получение активированных изоцианатами кремнеземных носителей для иммобилизации ферментов

Kipper, Heino; Erin, Anne; Jegorov, H.J.; Kivisilla, Külliki; Köstner, Ado Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 21-28
https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>

Стабильность иммобилизованных препаратов лактазы

Pappel, Kaie; Kipper, Heino; Köstner, Ado; Kulikova, A.K.; Tihomirova, A.S. Технология пищевых производств. 6 1976 / с. 3-8 : илл https://www.ester.ee/record=b1182279*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/b776e312-51e7-4e92-af0d-41e1141cf2af>