

Analytical methods for N-nitroso compounds in foods

Hamburg, Andres; Tauts, Olev; Hamburg, Anu Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p. 949

https://www.ester.ee/record=b1201067*est

Biotechnology of beta-cyclodextrin and its application in food products

Vokk, Raivo; Hamburg, Anu; Hamburg, Andres; Steighardt, J. 5th European Congress on Biotechnology : abstract book, Copenhagen, 1990 1990 / p. 494

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

N-nitrosoamino acids contents in some Estonian foodstuffs

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Kann, Jüri 4th all-state meeting of Young Food Scientists : abstracts, 3-5. oct. 1989, Modra, Czechoslovakia. 1989 1989 / ?

N-nitrosoamino acids in meat products

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres; Kann, Jüri Symposium o nových směrech výroby a hodnocení potravin : sborník příspěvků, 12 1991 / p. 10

N-nitrosoaminohapete sisaldusest lihatoodetes

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres Probleeme toiduainetetööstuses : (kirjanduse ülevaade). 12 1987 / lk. 84-94

https://www.ester.ee/record=b1163585*est

N-nitrosoproline and N-nitrososarcosine in Estonian foodstuffs

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Journal of food safety 1992 / 2, p. 149-159

Н-нитрозопролин как один из прекурсоров сильного канцерогена Н-нитрозопирролидина

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1984 / с. 35-41 : ил

https://www.ester.ee/record=b1310286*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/00c58e5a-b008-43cb-8f61-c9e561e638c2>

Plant pigments as natural food colours

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p- 951 https://www.ester.ee/record=b1201067*est

Stabilizing effect of cyclodextrins and microcrystalline celluloses in food products and pharmaceuticals

Saar, Eva-Kai; Hamburg, Anu; Menert, Anne; Vokk, Raivo Kemia-kemi 1990 / 10B, p. 1006

The influence of food processing and storage on the N-nitrosamines formation and content in some Estonian foodstuffs

Hamburg, Anu 1995 http://www.ester.ee/record=b1068592*est

Активность воды в мясных и молочных продуктах

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Kann, Jüri Проблемы повышения эффективности производства и качества мясных и молочных продуктов : тезисы республиканского семинара 1987 / с. 2

Активность воды в пищевых продуктах

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1988 / с. 67-73

Активность воды в пищевых продуктах Эстонской ССР. 1

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1986 / с. 91-96

Влияние активности воды на образование N-нитрозопролина в модельных системах

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1984 / с. 29-33

https://www.ester.ee/record=b1310286*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/00c58e5a-b008-43cb-8f61-c9e561e638c2>

Влияние белковых добавок на содержание N-нитрозоаминокислот в колбасных изделиях

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1986 / с. 45-51

Изучение возможностей снижения и предотвращения образования N-нитрозоаминокислот в модельных смесях

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Тезисы V всесоюзного симпозиума "Канцерогенные N-нитрозосоединения и их предшественники - образование и определение в окружающей среде" : 18-19 апреля 1984 г., г. Таллин 1984 / с. 35

https://www.ester.ee/record=b3670560*est

Изучение образования N-нитрозоаминокислот и N-нитрозоаминов в мясных продуктах в ходе их технологической обработки и возможности предотвращения их образования

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres Тезисы V всесоюзного симпозиума "Канцерогенные N-нитрозосоединения и их

предшественники - образование и определение в окружающей среде" : 18-19 апреля 1984 г., г. Таллин 1984 / с. 20-21
https://www.ester.ee/record=b3670560*est

Методика определения N-нитрозосаркозина

Kann, Jüri; Hamburg, Anu Четвертая научная конференция по аналитической химии Прибалтийских республик, БССР и Калининградской области. Часть 2 : тезисы докладов. 1982 / с. 271 https://www.ester.ee/record=b1265289*est

Методика определения N-нитрозосаркозина и содержание его в пищевых продуктах

Hamburg, Anu; Kann, Jüri Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1982 / с. 43-55 : ил
https://www.ester.ee/record=b1301530*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/8ef282d6-1eb3-4947-8e29-2bcd6f5a7cc>

Методика определения N-нитрозосаркозина

Hamburg, Anu; Kann, Jüri Четвертая научная конференция по аналитической химии Прибалтийских республик, БССР и Калининградской области. Часть 2 : тезисы докладов 1982 / с. 271 https://www.ester.ee/record=b1265289*est

Образование N-нитрозопролина в некоторых мясных изделиях в процессе их технологического изготовления

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1982 / с. 57-63
https://www.ester.ee/record=b1301530*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/8ef282d6-1eb3-4947-8e29-2bcd6f5a7cc>

Образование летучих с водяным паром N-нитрозоаминов в результате декарбоксилирования N-нитрозопролина

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres; Kann, Jüri Канцерогенные N-нитрозосоединения и их предшественники - образование и определение в окружающей среде : тезисы VI всесоюзного симпозиума, 28-29 апреля 1987 года, Таллин 1987 / с. 21
https://www.ester.ee/record=b1357391*est

Определение содержания N-нитрозопролина в пищевых продуктах : методические рекомендации

Kann, Jüri; Hamburg, Anu 1984 https://www.ester.ee/record=b1274240*est

Получение натурального красного пищевого красителя из свеклы

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Kolosov, P.; Pämpuu, H. Tallinna Tehnikaülikooli Toimetised 1990 / lk. 65-72: ill

Применение экстракции при получении натуральных пищевых красителей

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu Экстракция органических соединений: тезисы докладов I Всесоюзной конференции, 7-9 июня 1989 г. 1989 / с. 58-59

Разработка метода определения N-нитрозоаминокислот и изучение влияния технологических факторов на их содержание в мясопродуктах : автореферат ... кандидата технических наук (05.18.04)

Hamburg, Anu 1984 https://www.ester.ee/record=b1521133*est

Реакция некоторых аминокислот с нитритом и образование N-нитрозоаминокислот

Kann, Jüri; Tauts, Olev; Hamburg, Anu Первая всесоюзная научно-техническая конференция "Разработка процессов получения комбинированных мясопродуктов (технология, аппаратное оформление, оптимизация)" 1982 / с. 131-132

Синтез и масс-спектрометрические характеристики некоторых N-нитрозоаминокислот

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Viden, I.; Kann, Jüri Канцерогенные N-нитросоединения и их предшественники - образование и определение в окружающей среде : тезисы докладов VII всесоюзного симпозиума 24-25 апреля 1990 г., Таллинн 1990 / с. 13 https://www.ester.ee/record=b1211250*est

Содержание нитрозоаминокислот в мясных продуктах ЭССР

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres; Kann, Jüri Проблемы повышения эффективности производства и качества мясных и молочных продуктов : тезисы республиканского семинара 1987 / ?

Способ получения зеленого пищевого красителя. Авторское свидетельство № 1412269

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres; Redel, Jüri; Uustalu, O.; Kann, Jüri; Asaskova, R. 1987

Технология пищевых продуктов

Hazak, Tiit; Liebert, Tiit; Mandel, Viire; Mägi, K.; Männik, T.; Varik, M.; Pikkov, Lui; Kann, Aino; Treimann, Aksel; Suurthal, Aarne; Laupä, Kaie; Kannus, I.; Veskus, Tiina; Lipre, Endla; Nurmes, K.; Pank, R.; Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Kann, Jüri; Kalve, Raivo; Bakirov, Maiu; Kuldmäe, Lehti; Voitek, Reet; Käär, Arvo; Tauts, Olev; Täht, Riina; Pütsepp, R.; Tedersoo, Erge; Smolski, N.T.; Krištapovičs, V.I.; Kosnõreva, L.M. 1986 https://www.ester.ee/record=b1296754*est

Технология пищевых продуктов

Hazak, Tiit; Kann, Aino; Täht, Riina; Suurthal, Aarne; Ananjeva, N.S.; Veskus, Tiina; Kesküla, J.; Einborn, Illi; Lipre, Endla; Nurmes, K.; Liiva, M.; Liebert, Tiit; Männik, T.; Mägi, K.; Mandel, Viire; Sütt, Ü.; Mängel, T.; Tauts, Olev; Kalve, Raivo; Tedersoo, Erge; Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Kuldmäe, Lehti; Kann, Jüri; Jõelet, J.; Siimer, Enn; Mandel, Mihkel 1988
https://www.ester.ee/record=b1292922*est

