

Acidic pH enhances butyrate production from pectin by faecal microbiota

Raba, Grete; Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel FEMS Microbiology Letters 2021 / art. fnab042

<https://doi.org/10.1093/femsle/fnab042> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Aita toiduteadlasi ja anna oma söögieelistuste kohta infot : Veebiküsitlusele on võimalik vastata novembris ja detsembris 2023

digi.geenius.ee 2023 [Aita toiduteadlasi ja anna oma söögieelistuste kohta infot : Veebiküsitlusele on võimalik vastata novembris ja detsembris 2023](#)

Allahinnatud lihakraami tohib sügavkülmas hoida arvatust märksa lühemat aega

Suurmägi, Kadri postimees.ee 2024 [Allahinnatud lihakraami tohib sügavkülmas hoida arvatust märksa lühemat aega](#)

Bacterial polysaccharide levan as stabilizing, non-toxic and functional coating material for microelement-nanoparticles

Bondarenko, Olesja; Ivask, Angela; Kahru, Anne; Titma, Tiina; Pudova, Ksenia; Adamberg, Signe Carbohydrate polymers 2015 / p. 710-720 : ill <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2015.09.093> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Can isothermal microcalorimetry be used to characterise bacterial growth on prebiotic oligosaccharides?

Adamberg, Signe; Tomson, Katrin; Vija, Heiki; Wadström, T.; Ljungh, A.; Adamberg, Kaarel The Intestinal Microbiota and Gut Health : Contribution of the Diet, Bacterial Metabolites, Host Interactions and Impact on Health and Disease : IATA (CSIC), Valencia, Spain, 18th-20th September 2013 : conference proceedings, short communications 2013 / p. 15-17 : ill

Co-metabolism of amino acids and polyfructans by Bacteroides thetaiotaomicron in defined media

Adamberg, Signe; Tomson, Katrin; Vija, Heiki; Visnapuu, Triinu; Adamberg, Kaarel 2014 ENGIHR Conference : The Gut Microbiota Throughout Life : Max Rubner-Institut, Karlsruhe (Germany), 24th-26th September 2014 / [3] p. : ill

Composition and metabolism of fecal microbiota from normal and overweight children are differentially affected by melibiose, raffinose and raffinose-derived fructans

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe; Ernits, Karin Anaerobe 2018 / p. 100-110 : ill <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2018.06.009> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

The composition of faecal microbiota is related to the amount and variety of dietary fibres

Adamberg, Kaarel; Jaagura, Madis; Aaspõllu, Anu; Nurk, Eha; Adamberg, Signe International Journal of Food Sciences and Nutrition 2020 / p. 845-855 : ill <https://doi.org/10.1080/09637486.2020.1727864> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Comprehensive study of proteolysis during cheese ripening = Proteolüüsi detailne iseloomustamine juustu valmistamise käigus

Taivosalo, Anastassia 2020 <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/baa0efb7-99a7-47b4-a051-3046973593cc>

Degradation of fructans and production of propionic acid by Bacteroides thetaiotaomicron are enhanced by the shortage of amino acids

Adamberg, Signe; Tomson, Katrin; Vija, Heiki; Puurand, Marju; Kabanova, Natalja; Visnapuu, Triinu; Jõgi, Eerik; Alamäe, Tiina; Adamberg, Kaarel Frontiers in nutrition 2014 / p. 1-9 : ill

Development of safe and effective bacteriophage-mediated therapies against C. difficile infections – a proof-of-concept preclinical study

Rasmussen, Torben Sølbeck; Forster, Sarah; Larsen, Sabina Birgitte; Münchow, Alexandra von; Tranæs, Kaare Dyekæ; Brunse, Anders; Castro Meija, Josue Leonardo; Adamberg, Signe; Hansen, Axel Kørnerup; Adamberg, Kaarel bioRxiv 2023 / 28 p. : ill <https://doi.org/10.1101/2023.03.17.532897> <https://www.biorxiv.org/content/biorxiv/early/2023/03/17/2023.03.17.532897.full.pdf>

Dynamic single fermenter model for study of survival and growth of probiotics in human upper gastrointestinal tract

Sumeri, Ingrid; Arike, Liisa; Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel; Liidemann, G.; Stekolštšikova, Jelena; Laht, Tiit-Maie; Paalme, Toomas Book of abstracts : Gut Microbiology : Research to Improve Health, Immune Response and Nutrition : Aberdeen, Scotland, 21-23 June 2006 2006 / ? p

A dynamic single fermenter model of human upper gastrointestinal tract for study of probiotics

Sumeri, Ingrid; Arike, Liisa; Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel; Laht, Tiit-Maie; Paalme, Toomas Proceedings of European Conference on Probiotics and their Applications : EUPROBIO 2005 : October 6-8, Krakow 2005 / p. 32 <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15808363/>

Eesti teadlased : inimene saab oma soolebaktereid otseselt mõjutada [Võrguväljaanne]

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe heureka.postimees.ee 2019 / fot [Eesti teadlased: inimene saab oma soolebaktereid otseselt mõjutada](#) <https://doi.org/10.1080/16512235.2018.1549922>

Eestlane, kas sa hapendatud toitu sööd?

jarvateataja.postimees.ee 2023 [Eestlane, kas sa hapendatud toitu sööd?](#)

Effect of stress pretreatment on survival of probiotic bacteria in gastrointestinal tract simulator

Sumeri, Ingrid; Arike, Liisa; Stekolštšikova, Jelena; Uusna, Riin; **Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel; Paalme, Toomas**
Applied microbiology and biotechnology 2010 / 6, p. 1925-1931 : ill <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20107984/>

Engineered resistant-starch (ERS) diet shapes colon microbiota profile in parallel with the retardation of tumor growth in In Vitro and In Vivo pancreatic cancer models

Panebianco, Concetta; **Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe; Jaagura, Madis; Kolk, Kaia; Vilu, Raivo** Nutrients 2017 / art. 331, p. 1-16 : ill <https://doi.org/10.3390/nu9040331> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Enzymatic synthesis and ways of further treatment of fructooligosaccharides and polymeric levan for prebiotic efficiency studies

Mardo, Karin; Visnapuu, Triinu; Aasamets, Anneli; Viigand, Katrin; Bondarenko, Olesja; Vija, Heiki; **Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe;** Alamäe, Tiina New biotechnology 2016 / p. S122-S123 <https://doi.org/10.1016/j.nbt.2016.06.1148>

Hea leiva keemia ehk mis toimub leivataina sees ja kuidas see mõjub seedimisele?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe omamaitse.delfi.ee 2024 [Hea leiva keemia ehk mis toimub leivataina sees ja kuidas see mõjub seedimisele?](#)

Herned, läätsed ja oad on parimad valguallikad! Kuidas ja kui palju kaunvilju süüa ja kuidas seedesüsteemi nendega harjutada

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120369027/tunne-toitu-herned-laatsed-ja-oad-on-parimad-valguallikad-kuidas-ja-kui-palju-kaunvilju-suua-ja-kuidas-seedesusteemi-nendega-harjutada>

Hooaja teaduslugu: kui kaua säilib purki pandud moos?

Kas 10 aastat tagasi tehtud moosi võib süüa?

postimees.ee 2025 <https://www.am.ee/node/9243> <https://maaelu.postimees.ee/8282444/kas-10-aastat-tagasi-tehtud-moosi-voib-suua>

Influence of gemcitabine chemotherapy on the microbiota of pancreatic cancer xenografted mice

Panebianco, Concetta; **Adamberg, Kaarel; Jaagura, Madis; Adamberg, Signe; Kolk, Kaia; Vilu, Raivo;** Andriulli, Angelo; Paziienza, Valerio Cancer chemotherapy and pharmacology 2018 / p. 773–782 : ill <https://doi.org/10.1007/s00280-018-3549-0> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Ise vaaritatud marjamoos hellitab tervist

Kivipõld, Karin; **Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel** Postimees 2017 / lk. 26-27

Isothermal microcalorimetry as an innovative in vitro approach for assessing the effect of food fibres on human gut microbiome

Part, Natalja; Viiard, Ene; **Jaagura, Madis; Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel** 5th Central and Eastern European Conference on Thermal Analysis and Calorimetry & 14th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis , 27-30 August 2019, Roma, Italy: CEEC-TAC5 & Medicta2019 : book of abstracts 2019 / p. 221 <http://www.ceec-tac.org/download.php?f=../download/BoA%20CEEC-TAC5%20Medicta2019.pdf>

20 toredat retsepti piimatoodetest

Adamberg, Signe; Laht, Tiiu-Maie; Pitsi, Tagli; Ulitin, Nikita; Saar, Ülle 2015 http://www.ester.ee/record=b4742566*est

Kas minu jõulusöök on liiga rammus? Vaata kaloritabelit

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel postimees.ee 2022 / Lk. 21 [Kas minu jõulusöök on liiga rammus? Vaata kaloritabelit](#) <https://dea.digar.ee/article/postimees/2022/12/23/20.2>

Kas tead, mida sööd? Ultratöödeldud toite poest ei leia, aga ometi on need meie toidulaul

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120351774/kas-tead-mida-sood-ultratoodeldud-toite-poest-ei-leia-aga-ometi-on-need-meie-toidulaul>

Kokkuvõte = Резюме = Summary

Adamberg, Signe Mina, superorganism : lugu bakterite ja inimese kooselust : näituse kataloog = Я, суперорганизм! : история о сожительстве бактерии и человека : каталог выставки = Me, superorganism! : tale about the untold story of bacteria : exhibition catalogue 2019 / lk. 83 https://www.ester.ee/record=b5255688*est

Kui kaua tuleb jalutada, et kulutada ära vastlakuklist saadud kalolid?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel postimees.ee 2025 <https://maaelu.postimees.ee/8202639/kui-kaua-tuleb-jalutada-et-kulutada-ara-vastlakuklist-saadud-kalorid>

Kui kaua võib purki pandud moosi murelt süüa?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel postimees.ee 2025 <https://tervis.postimees.ee/8282586/kui-kaua-voib-purki-pandud-moosi->

Kui tervislikud on vastlatoidud?

digi.geenius.ee 2025 <https://digi.geenius.ee/blogi/teadus-ja-tulevik/kui-tervislikud-on-vastlatoidud/>

Kuidas teha maitsvaid kuivatatud puuvilju kodus?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe goodnews.ee 2024 [Kuidas teha maitsvaid kuivatatud puuvilju kodus?](#)

Kuperjanovi pataljoni ajateenijate toitumine ja selle mõju nende tervisenäitajatele

Adamberg, Signe; Pitsi, Tagli; Vene, Kristel; Adamberg, Kaarel Sõjateadlane = Estonian journal of military studies 2023 / lk. 147-173 : ill [Kuperjanovi pataljoni ajateenijate toitumine ja selle mõju nende tervisenäitajatele](#) https://www.ester.ee/record=b4555087*est

Levan enhances associated growth of Bacteroides, Escherichia, Streptococcus and Faecalibacterium in fecal microbiota

Adamberg, Kaarel; Tomson, Katrin; Talve, Tiina; Pudova, Ksenia; Puurand, Marju; Visnapuu, Triinu; Alamäe, Tiina; Adamberg, Signe PLoS ONE 2015 / p. 1-18 : ill <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0144042> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Levansucrase Lsc3 as a feasible catalyst for the synthesis of novel prebiotics

Visnapuu, Triinu; Aasamets, Anneli; Jõgi, Eerik; Metsla, Kati; Vija, Heiki; Adamberg, Signe; Alamäe, Tiina The fourth Beneficial Microbes Conference : Beneficial impact of Pre- and Probiotics on Human and Animal Health : 16-18 March 2015, NH Atlantic, the Hague, the Netherlands 2015 / [2] p

Liiga palju kõõgivilju pole ka tervisele kasulik! Roheliste lehtköögiviljade omastamise eripärad

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Liiga palju kõõgivilju pole ka tervisele kasulik! Roheliste lehtköögiviljade omastamise eripärad](#)

Liiga palju või liiga vähe seedeensüüme viib meid üsna pea rivist välja. Mida teha, et neid oleks parasjagu?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel delfi.ee 2024 [Liiga palju või liiga vähe seedeensüüme viib meid üsna pea rivist välja. Mida teha, et neid oleks parasjagu?](#)

Lugeja küsib: mida süüa, et matkapäev vastu pidada?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe novaator.err.ee 2023 [Lugeja küsib: mida süüa, et matkapäev vastu pidada?](#)

Lähed matkama? Teadlaste 9 soovitus, mida süüa või kaasa võtta

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe goodnews.ee 2024 [Lähed matkama? Teadlaste 9 soovitus, mida süüa või kaasa võtta](#)

Metabolic pathways of human microbiota co-utilization of fibres and colonic mucins : [manuscript]

Raba, Grete; Luis, Ana S.; Schneider, Hannah; Morell, Indrek; Jin, Cunsheng; Adamberg, Signe; Hansson, Gunnar C.; Adamberg, Kaarel; Arike, Liisa 2023

Metaproteomics reveals parallel utilization of colonic mucin glycans and dietary fibers by the human gut microbiota

Raba, Grete; Luis, Ana S.; Schneider, Hannah; Morell, Indrek; Jin, Chunsheng; Adamberg, Signe; Hansson, Gunnar C.; Adamberg, Kaarel; Arike, Liisa Iscience 2024 / art. 110093 <https://doi.org/10.1016/j.isci.2024.110093> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Microbiological quality of raw milk produced in Estonia

Stulova, Irina; Adamberg, Signe; Kriščiunaite, Tiina; Kampura, Merle; Blank, Liisi; Laht, Tiit-Maie Letters in applied microbiology 2010 / p. 683-690

Microbiome of root vegetables - a source of gluten-degrading bacteria

Kõiv, Viia; Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe; Sumeri, Ingrid; Kasvandik, Sergo; Kisand, Veljo; Maiväli, Ülo; Tenson, Tanel Applied microbiology and biotechnology 2020 / p. 8871-8885 : ill <https://doi.org/10.1007/s00253-020-10852-0> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Mida matkal süüa ja juua ning mida vältida

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe virtuaalkliinik.ee 2023 [Mida matkal süüa ja juua ning mida vältida](#)

Miks marjad on paremad kui puuviljad?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe Oma Maitse 2024 / lk. 34-36 : ill https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Miks on vaja toita mikroorganisme meie kõhus?

Käärt, Ulvar Horisont 2017 / lk. 42-44 : fot http://www.ester.ee/record=b1072243*est

Milline võiks olla eestlase jõulusöök?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe postimees.ee 2024 [Milline võiks olla eestlase jõulusöök?](#)

Milliste pähklite ja seemnete poole tasub pilk pöörata ja kuidas neist parim välja võluda?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Milliste pähklite ja seemnete poole tasub pilk pöörata ja kuidas neist parim välja võluda?](#)

Mina, superorganism : lugu bakterite ja inimese kooselust : näituse kataloog = Я, суперорганизм! : история о сожительстве бактерии и человека : каталог выставки = Me, superorganism! : tale about the untold story of bacteria : exhibition catalogue

2019 https://www.ester.ee/record=b5255688*est

Mis on see mõnus suvetoit, millega teadlased ei soovita liialdada?

postimees.ee 2023 [Mis on see mõnus suvetoit, millega teadlased ei soovita liialdada?](#)

Missing microbes : how the overuse of antibiotics is fueling our modern plagues, Martin J. Blaser, 274 lk, Oneworld, 2014 : [raamatututvustus]

Adamberg, Signe Horisont 2017 / lk. 60 http://www.ester.ee/record=b1072243*est

Muna on imeline söök

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel Horisont 2025 / lk. 7 : fot https://www.ester.ee/record=b1072243*est

Märksõna toidupakendilt, mida igaüks peaks teadma: millist terviseriski kujutavad endast peidetud hüdrogeenitud rasvad ehk margariinid?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Märksõna toidupakendilt, mida igaüks peaks teadma: millist terviseriski kujutavad endast peidetud hüdrogeenitud rasvad ehk margariinid?](#)

Nitritid, nitraadid, fosfaadid on grilltoodetes tavalised lisaained. Milleks neid kasutatakse?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2025 <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/120376676/tunne-toitu-nitritid-nitraadid-fosfaadid-on-grilltoodetes-tavalised-lisaained-milleks-neid-kasutatakse>

Overcoming donor variability and risks associated with fecal microbiota transplants through bacteriophage-mediated treatments

Rasmussen, Torben Sølbeck; Mao, Xiaotian; Forster, Sarah; Larsen, Sabina Birgitte; Von Münchow, Alexandra; Tranæs, Kaare Dyekær; Brunse, Anders; Larsen, Frej; Mejia, Josue Leonardo Castro; **Adamberg, Signe**; Hansen, Axel Kornerup; **Adamberg, Kaarel**; Hansen, Camilla Hartmann Friis; Nielsen, Dennis Sandris Microbiome 2024 / art. 119 <https://doi.org/10.1186/s40168-024-01820-1> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Parem pool muna kui tühi koor

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe Oma Maitse 2025 / lk. 44-15 : fot https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Piimas on põlatud nii rasva kui suhkruid, kuid otsustav on hoopis toitainete kooskõla

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel Oma Maitse 2024 / lk. 67-69 https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Prevotella enterotype associates with diets supporting acidic faecal pH and production of propionic acid by microbiota

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel Heliyon 2024 / art. e31134 <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e31134> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Pähklid ja seemned kui suurepäraseks terviktoidu esindajad

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe Oma Maitse 2024 / lk. 42-44 : fot https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Püsi aasta ringi rannavormis!

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel Tervis : teemaleht : [ajalehe Õhtuleht lisa] 2023 / Lk. 8-9 <https://dea.digar.ee/article/oltervis/2023/09/05/18>

Reproducible chemostat cultures to eliminate eukaryotic viruses from fecal transplant material

Adamberg, Signe; Rasmussen, T.; Larsen, S. B.; Mao, X.; Nielsen, D. S.; **Adamberg, Kaarel** bioRxiv 2023 / 21 p <https://doi.org/10.1101/2023.03.15.529189>

Reproducible chemostat cultures to minimize eukaryotic viruses from fecal transplant material

Adamberg, Signe; Rasmussen, Torben Sølbeck; Larsen, Sabina Brigitte; **Mao, Xiaotian**; Nielsen, Dennis Sandris; **Adamberg, Kaarel** Iscience 2024 / art. 110460 <https://doi.org/10.1016/j.isci.2024.110460> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

A reproducible enteric phage community improves blood glucose regulation in an obesity mouse model

Mao, Xiaotian; Larsen, Sabina Birgitte; Zachariassen, Sidsel Fisker; **Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel** bioRxiv 2023 / 27 p <https://doi.org/10.1101/2023.03.20.532903> <https://www.biorxiv.org/content/biorxiv/early/2023/03/20/2023.03.20.532903.full.pdf>

Roheliste lehtkõogiviljade omastamise eripärad

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe Oma Maitse 2024 / lk. 70-72 : ill https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Seedimiskiirus mõjutab inimese soolebaktereid

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel Äripäev 2019 / Terviseuudised, lk. 7

Selection of fast and slow growing bacteria from fecal microbiota using continuous culture with changing dilution rate

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe Microbial ecology in health and disease 2018 / art. 1549922, [12] p. : ill

<https://doi.org/10.1080/16512235.2018.1549922> Eesti teadlased: inimene saab oma soolebaktereid otseselt mõjutada Mida kauem on toit soolestikus, seda rohkem tekib seal "aeglasi" baktereid

Specific selection of microbial consortia by continuous cultivation for future probiotics

Adamberg, Kaarel; Raba, Grete; Adamberg, Signe 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 16

Study of cheese associated lactic acid bacteria under carbohydrate-limited conditions using D-stat cultivation

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe; Laht, Tiiu-Maie; Ardö, Ylva; Paalme, Toomas Food biotechnology 2006 / 2, p. 143-160 : ill

<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/08905430600709412>

Survival and synergistic growth of mixed cultures of bifidobacteria and lactobacilli combined with prebiotic oligosaccharides in a gastrointestinal tract simulator

Adamberg, Signe; Sumeri, Ingrid; Uusna, Riin; Adamberg, Kaarel Microbial ecology in health and disease 2014 / p. 1-9 : ill

Survival of cheese bacteria in a gastrointestinal tract simulator

Sumeri, Ingrid; Adamberg, Signe; Uusna, Riin; Sarand, Inga; Paalme, Toomas International dairy journal 2012 / p. 36-41 : ill

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095869461200026X>

Survival of lactic acid bacteria in Estonian and Finnish open texture cheeses during gastrointestinal tract simulator (GITS) transit

Sumeri, Ingrid; Uusna, Riin; Adamberg, Signe; Sarand, Inga; Paalme, Toomas Food and nutrition = Toit ja toitumine. XVII : book of abstracts : the 5th Baltic Conference on Food Science and Technology : Foodbalt-2010 2010 / p. 115

Suvised nõuanded teadlastelt – mis on hapendamine ja mida tasub hapendada?

Rohtla, Eve postimees.ee 2024 [Suvised nõuanded teadlastelt – mis on hapendamine ja mida tasub hapendada?](#)

Suvised nõuanded teadlastelt – mis on hapendamine ja mida tasub hapendada?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe goodnews.ee 2024 [Suvised nõuanded teadlastelt – mis on hapendamine ja mida tasub hapendada?](#)

SÕÖ KAALUSÕBRALIKULT! Eesti toiduteadlased annavad 19 soovitus, kuidas püsida kogu aasta rannavormis

Maasikamäe, Sirje ohtuleht.ee 2023 [SÕÖ KAALUSÕBRALIKULT! Eesti toiduteadlased annavad 19 soovitus, kuidas püsida kogu aasta rannavormis](#)

Synthesis of raffinose-derived potential prebiotics by bacterial levansucrase and their effects on composition and metabolism of fecal microbiota of normal - and overweight children

Visnapuu, Triinu; Ernits, Karin; **Adamberg, Signe; Jaagura, Madis; Larionova, Anneli; Voor, Tia; Adamberg, Kaarel; Alamäe, Tiina**

Acta biochimica Polonica 4th Congress of Baltic Microbiologists : 10–12th September 2018, Gdańsk, Poland : book of abstracts

2018 / p. 7-11 http://www.actabp.pl/#Archiwum?./supl/1_2018.html http://www.actabp.pl/pdf/Supl1_18/SessionI.pdf

TalTechi uus toitlustaja hakkab pakkuma veganipraadi, ühekordsed nõud on keelatud

Sarv, Mari Öö; Adamberg, Signe postimees.ee 2023 [TalTechi uus toitlustaja hakkab pakkuma veganipraadi, ühekordsed nõud on keelatud](#)

Tatar ja toortatar – mis neil vahet?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2025 [Tatar ja toortatar – mis neil vahet?](#)

Tatart süües mõtle, et just see toit on kõhubakterite lemmik ja suurepärase valguallikas

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe delfi.ee 2025 [Tatart süües mõtle, et just see toit on kõhubakterite lemmik ja suurepärase valguallikas](#)

Teadlased annavad nõu: kui grillite, siis pidage just neid asju meeles

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe goodnews.ee 2024 [Teadlased annavad nõu: kui grillite, siis pidage just neid asju meeles](#)

Tervislikult süüa nagu 100 aastat tagasi

Jõesaar, Tuuli Tervis Pluss 2020 / lk. 82-85 : fot https://www.ester.ee/record=b1453514*est

The composition and metabolism of faecal microbiota is specifically modulated by different dietary polysaccharides and mucin : an isothermal microcalorimetry study

Adamberg, Kaarel; Kolk, Kaia; Jaagura, Madis; Vilu, Raivo; Adamberg, Signe Beneficial microbes 2018 / p. 21-34 : ill <https://doi.org/10.3920/BM2016.0198> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

The composition of faecal microbiota is related to the amount and variety of dietary fibres

Adamberg, Kaarel; Jaagura, Madis; Aaspõllu, Anu; Nurk, Eha; Adamberg, Signe 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 17

The gut microbiota of healthy individuals remains resilient in response to the consumption of various dietary fibers

Pihelgas, Susan; Ehala-Aleksejev, Kristel; **Adamberg, Signe**; Kazantseva, Jekaterina; **Adamberg, Kaarel** Scientific reports 2024 / art. 22208, 13 p. : ill <https://doi.org/10.1038/s41598-024-72673-9> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

The study of fructan metabolism by fecal culture in isothermal microcalorimeter

Adamberg, Kaarel; Tomson, Katrin; Visnapuu, Triinu; Adamberg, Signe 2014 ENGIHR Conference : The Gut Microbiota Throughout Life : Max Rubner-Institut, Karlsruhe (Germany), 24th-26th September 2014 / [3] p. : ill

Toiduteadlane : „Toortoit on küll hea, aga ideaalis võiks pool sellest olla hapendatud.”

Maasikamäe, Sirje ohtuleht.ee 2024 [Toiduteadlane: „Toortoit on küll hea, aga ideaalis võiks pool sellest olla hapendatud.”](#)

Toiduteadlane: hoolikalt purki pandud moos säilib aastaid

novaator.err.ee 2025 <https://novaator.err.ee/1609742307/toiduteadlane-hoolikalt-purki-pandud-moos-sailib-aastaid>

Toiduteadlased: Mitu muna võiks päevas süüa?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel postimees.ee 2025 <https://teadus.postimees.ee/8232326/toiduteadlased-mitu-muna-voiks-paevas-suua> <https://tervis.goodnews.ee/toiduteadlased-mitu-muna-voiks-paevas-suua-ning-mida-munast-teha/>

Toiduteadlaste põhjalik ülevaade piimast: kvaliteetsete piimatoodete vältimisel on omad keerukad tagajärjed

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel omamaitse.delfi.ee 2024 [Toiduteadlaste põhjalik ülevaade piimast: kvaliteetsete piimatoodete vältimisel on omad keerukad tagajärjed](#)

Transfer of modified gut viromes improves symptoms associated with metabolic syndrome in obese male mice

Mao, Xiaotian; Larsen, Sabina Birgitte; Zachariassen, Line Sidsel Fisker; Brunse, Anders; **Adamberg, Signe**; Mejia, Josue Leonardo Castro; Larsen, Frej; **Adamberg, Kaarel**; Nielsen, Dennis Sandris; Hansen, Axel Kørnerup; Hansen, Camilla Hartmann Friis; Rasmussen, Torben Sølbeck Nature communications 2024 / art. 4704 <https://doi.org/10.1038/s41467-024-49152-w> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Use of changestat for growth rate studies of gut microbiota

Adamberg, Kaarel; Raba, Grete; Adamberg, Signe Frontiers in bioengineering and biotechnology 2020 / art. 24, 12 p. : ill <https://doi.org/10.3389/fbioe.2020.00024> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Uuring: kaitseväelaste toit on tasemel, tervislikkuse osas on arenguruumi [Võrguväljaanne]

Adamberg, Signe; Pitsi, Tagli; Vene, Kristel; Adamberg, Kaarel novaator.err.ee 2022 ["Uuring: kaitseväelaste toit on tasemel, tervislikkuse osas on arenguruumi"](#)

Ühest õinast päevas tegelikult ei piisa!

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel Oma Maitse 2025 / lk. 63-65 : fot https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Üks kaunviljapäev nädalas teeb tervisele head

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe Oma Maitse 2025 / lk. 60-62 : fot https://www.ester.ee/record=b2069719*est

Каким должен быть рождественский стол жителя Эстонии?

Adamberg, Kaarel; Adamberg, Signe rus.postimees.ee 2024

Пищевой технолог: правильно приготовленное варенье может храниться годами

rus.err.ee 2025 <https://rus.err.ee/1609742364/piwevoj-tehnolog-pravilno-prigotovlennoe-varene-mozhet-hranitsja-godami>