

Fermentatsioonist - ausalt ja avameelselt : hapendamise aabits

Kuldjärv, Rain 2023 https://www.ester.ee/record=b5569705*est

Kilu ja räime tasub vääridada

Hõimoja, Jane Meremees : Eesti merendusajakiri = Estonian maritime magazine 2023 / lk. 19 : fot

<https://issuu.com/ajakirimeremees/docs/meremees320> https://www.ester.ee/record=b4646644*est

Ripening and sensory properties of spice-cured sprats and sensory properties development

Timberg, Loreida; Koppel, Kadri; Kuldjärv, Rain; Paalme, Toomas Journal of aquatic food product technology 2014 / p. 129-145 :

ill <https://doi.org/10.1080/10498850.2012.700003> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Seasoned sprat products acceptance in Estonia and in Thailand

Timberg, Loreida; Koppel, Kadri; Kuldjärv, Rain; Chambers IV, Edgar; Soontrunnarudrungsri, Aussama; Suwonsichon, Suntaree;

Paalme, Toomas Journal of aquatic food product technology 2014 / p. 552-566 : ill <https://doi.org/10.1080/10498850.2012.735748>

[Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Sensory and chemical properties of Baltic Sprat (*Sprattus sprattus balticus*) and Baltic Herring (*Clupea harengus* membras) in different catching seasons

Timberg, Loreida; Koppel, Kadri; Paalme, Toomas; Kuldjärv, Rain Agronomy research 2011 / p. 489-494 : ill

<https://agronomy.emu.ee/vol09Spec2/p09s218.pdf>

Spice-cured sprats ripening, sensory parameters development, and quality indicators = Vürtsikilu valmimine, sensorsete omaduste kujunemine ja kvaliteediindikaatorid

Timberg, Loreida 2012 https://www.ester.ee/record=b2931156*est

A study on softening bones of Baltic herring and Baltic sprat with acetic acid and hydrochloric acid

Ruus, Karl Mattias; Kuldjärv, Rain; Vaikma, Helen 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : book of abstracts 2023 / p. 108

https://conferences.llu.lv/sites/lluc/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Tallinna kilud

Vassiljev, Aleksander Studioosus 2014 / lk. 6 https://www.ester.ee/record=b1558644*est

Variability of shape of the Baltic sprat otoliths

Aps, Robert; Paat, Aadu; Uder, Ülo-Olimar; Ustinova, L. 1989 https://www.ester.ee/record=b1212993*est

Активность протеолитических ферментов балтийской кильки

Kroosing, Valve; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 9-13 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est

<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Исследование микрофлоры пресервов из кильки

Sommer, E.; Kann, Aino XVI студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтики, Белорусской ССР и

Калининградской области, посвященная 100-летию со дня рождения В. И. Ленина : 20-25 апреля 1970 г. : (тезисы докладов).

Математика, физика и химия 1970 / с. 66 https://www.ester.ee/record=b1379468*est

Летучие редуцирующие вещества как показатель степени порчи пресервов кильки пряного посола

Kroosing, Valve; Kann, Aino; Tauts, E. Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 87-91

https://www.ester.ee/record=b1475923*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Микробиологический анализ килечных пресервов

Kann, Aino; Tauts, E.; Kask, Karl Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 79-85 : илл

https://www.ester.ee/record=b1475923*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

О содержании жира и белков в мясе балтийской кильки

Kroosing, Valve; Veldre, I. Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 3-7 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est

<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

О ферментных процессах созревания кильки

Kroosing, Valve; Kask, Karl Вопросы получения и применения ферментов : материалы эстонского республиканского

совещания 2-4 апреля 1969 г. 1969 / с. 21-22 https://www.ester.ee/record=b1205702*est

Ускорение созреваемости пресервов из балтийской кильки. II. (Содержание свободных аминокислот в пресервах)

Kroosing, Valve; Kask, Karl; Kann, Aino Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 21-27 : илл

https://www.ester.ee/record=b1440564*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>

Ускорение созревания пресервов из балтийской кильки. I. (Применение ферментных препаратов при изготовлении килечных пресервов)

Kroosing, Valve; Kask, Karl Технология пищевых производств. 3 1973 / с. 15-20 : илл https://www.ester.ee/record=b1440564*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2f01dab2-df7a-4d0f-9845-612dede2f5e5>