

## **Application of the biotechnological preparation for stabilizing natural food additives**

**Vokk, Raivo; Loomägi, Tiit** Lauku seta : LLU Zinatinska konference 1995. gada 30. marta Jelgava : referatu materiali 1995 / p. 30

## **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 2016 / p. 710-720 : ill <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2015.09.093>

## **Colloid food additives from red and brown algae of the Baltic Sea : structure and rheology**

Vaher, Merike; Truus, Kalle; **Menert, Anne; Pehk, Tõnis** 1st Nordic-Baltic Meeting on Surface and Colloid Science : August 21-25, 1999, Vilnius, Lithuania : program and abstracts 1999 / p. 77

## **Compendium of food additive specifications : addendum 4**

**Vilu, Raivo** 1996

## **Developments in the application of Green Chemistry principles to food analysis : capillary electrophoresis for the analysis of ingredients in food products**

**Koel, Mihkel; Borissova, Maria; Vaher, Merike; Kaljurand, Mihkel** AgroFOOD industry hi-tech 2011 / 5, p. 27-29 : ill

## **E-ained mugavustoidus : [kommentaar K.Viironi artiklile "Millest kõneleb meile toidupakendil olev keeruline märgistus?", Eesti Päevaleht, 2. dets, lk. 9]**

**Paalme, Toomas; Viiron, Kristiina** Eesti Päevaleht 2008 / 2. dets., lk. 9

## **E-ainetest ei saa silti uurimata aimu : [ka TTÜ professor Raivo Vokk E-ainetest]**

Ninn, Eger; **Vokk, Raivo** Postimees 2010 / 4. veebr., lk. 20

## **E-ainetest on pungil ka kõige tavalisem toit : [kommenteerib ka TTÜ toiduainete instituudi professori Toomas Paalme]**

Viiron, Kristiina; **Paalme, Toomas** Eesti Päevaleht 2007 / 28. sept., lk. 11

## **Effectiveness of different additives on minced flesh fish fingers physical, microbiological and rheological properties**

Timberg, Loreida Food and nutrition = Toit ja toitumine 2005 / p. 36

## **Enamik heeringatest sisaldab kurikuulsat maitsetugevdajat**

maaleht.delfi.ee 2023 [Enamik heeringatest sisaldab kurikuulsat maitsetugevdajat](#)

## **Enhanced stability of food additives**

**Vokk, Raivo; Saar, Eva-Kai; Kõrgmaa, Teet** Kemia-kemi = [Finnish chemistry] 1991 / p. 950

[https://www.ester.ee/record=b1201067\\*est](https://www.ester.ee/record=b1201067*est)

## **Evaluation of certain food additives and contaminants : the 46th report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives : (1996 : Geneva, Switzerland)**

**Vilu, Raivo** 1997

## **Iga päev peotäie toidulisandite söömine kergendab kehakaalu asemel pigem kukrut**

Mägi, Kristjan Ats; **Pitsi, Tagli** Eesti Päevaleht 2017 / lk. 17

## **Influence of guar gum/furcellaran and guar gum/carrageenan stabilizer systems on the rheological and sensorial properties of ice cream during storage**

**Klesment, Tiina; Stekolštšikova, Jelena; Laos, Katrin** Proceedings of the Estonian Academy of Sciences 2014 / p. 193-198 : ill

[https://artiklid.elnet.ee/record=b2673982\\*est](https://artiklid.elnet.ee/record=b2673982*est)

## **Inimeste ootused tingivad E-aineid**

**Vokk, Raivo** Meie Maa 2011 / lk. 6

## **Ka laps vajab kvaliteetset "kütust" : [toitumisest]**

**Pitsi, Tagli** Postimees 2007 / 18. apr., lk. 33 <https://tarbija.postimees.ee/1651487/ka-laps-vajab-kvaliteetset-kutust>

## **Kahtlane euronumber**

**Vokk, Raivo** Eesti Päevaleht 1997 / 11. märts [https://artiklid.elnet.ee/record=b1789698\\*est](https://artiklid.elnet.ee/record=b1789698*est)

## **Kas lisaaineid on liiast?**

**Vokk, Raivo** Kalender 2013 2012 / lk. 155-157

## **Kas lisaainetega või ilma? : [vastab Raivo Vokk]**

**Vokk, Raivo; Kirikal, Siiri** Oma Maitse 2010 / 4, lk. 58-59 : ill

**Kas lisaainetega või ilma? : [vastab Raivo Vokk]**

**Vokk, Raivo;** Kirikal, Siiri Eesti Naine 2010 / 4, lk. 90-91 : ill

**Kodumaine lisaainetega jook : Eesti siirupid on mahla asemel valmistatud E-ainetest**

Kirss, Kristel; **Vokk, Raivo** Sõnumileht 1999 / 17. veebr., lk. 9

**Kuidas suhtuda lisaainetesse? : T.Lieberti raamatu "Toidu lisaained" (1997) järgi**

**Liebert, Tiiu** Videvik 1999 / 29. jaan., lk. 6

**Lisaained ja nende ohutus**

**Tedersoo, Erge** Põhjarannik 1999 / 30. okt., lk. 7: ill

**Lisaained ja nende ohutus**

**Tedersoo, Erge** Terviseleht 1996 / 12., 19. juuni [https://artiklid.elnet.ee/record=b1706577\\*est](https://artiklid.elnet.ee/record=b1706577*est)

**Lisaained ja ülitundlikkus**

**Tedersoo, Erge** Aed 1995 / mihklikuu: ill

**Lisaained pikendavad toote säilimist**

**Tedersoo, Erge** Eesti Sõnumid 1995 / 24. märts, lk. 6

**Lisaained toidus ja nende ohtlikkus**

**Tedersoo, Erge** Aiatark'98 1997 / lk. 113-118

**Lisaainete võlud ja valud : [tutvustab Erge Tedersoo]**

Laanpere, Eha; **Tedersoo, Erge** Kodutohter 2003 / 9, lk. 62-63

**Mida me õigupoolest ostame ja kas seda peaks üldse süüa?**

Kivi, Eva-Lotta Maaleht 2020 / lk. 14-16 : portr <https://maaleht.delfi.ee/uudised/suur-torditest-millist-torti-tasub-osta-ja-milline-on-targem-jatta-poeriiulile?id=89093859> [https://www.ester.ee/record=b1072541\\*est](https://www.ester.ee/record=b1072541*est)

**Miks kasutatakse toidus E-aineid? : [TTÜ toiduainete instituudi direktori Raivo Voki kommentaariga]**

Erala, Siiri Postimees 2011 / lk.18

**Mis E-sid sina sööd? : [küsimusele samal teemal vastab ka Erge Tedersoo]**

Pruul, Priit; **Tedersoo, Erge** Eesti Päevaleht 2006 / 11. okt., lk. 21 <https://epl.delfi.ee/artikkel/51059816/mis-e-sid-sina-sood>

**Mõistlikus koguses lisaaineid on tervisele ohutu**

**Tedersoo, Erge** Lääne Elu 1999 / 30. okt., lk. 5

**Raivo Vokk "Me ei saa loomset valku alahinnata"**

**Vokk, Raivo** Tervis Pluss 2020 / lk. 22-25 : fot [https://www.ester.ee/record=b1453514\\*est](https://www.ester.ee/record=b1453514*est)

**Raivo Vokk: õhus on rohkem mürke kui toidus**

**Vokk, Raivo** Eesti Päevaleht 2011 / lk. 4-5

**Safety of food additives**

**Tedersoo, Erge** Food and nutrition = Toit ja toitumine 1996 / p. 67-73

**Semiteaduslik propaganda hematogeenile**

Simson, Taavi Studioosus 2018 / lk. 16-17 [https://www.ester.ee/record=b1558644\\*est](https://www.ester.ee/record=b1558644*est)

**Teadmatusest rasvumiseni**

**Liebert, Tiiu** 2014 [https://www.ester.ee/record=b4423049\\*est](https://www.ester.ee/record=b4423049*est)

**Teaduspreemia põllumajandusteaduste alal tööde tsükli "Toidu kvaliteet, sensoorsed ja tervislikud omadused ning nende püsivus" eest : Toomas Paalme**

**Paalme, Toomas** Eesti Vabariigi preemiad : teadus. F. J. Wiedemanni keeleaühind. Kultuur. Sport 2015 / lk. 120-138 : ill., portr

**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](http://www.ester.ee/record=b1068592*est)

**The influence of hydrocolloids on storage quality of 10% dairy fat ice cream**

**Klesment, Tiina; Stekolštšikova, Jelena; Laos, Katrin** Agronomy research 2011 / p. 403-408

**The protein-rich additives in bakery products**

**Kann, Aino; Täht, Riina** 23rd Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 1997 / p. 49

**Toidu lisaained**

1997 [https://www.ester.ee/record=b1057539\\*est](https://www.ester.ee/record=b1057539*est)

**Toidu lisaained ja nende ohutus**

**Tedersoo, Erge** Virumaa Teataja 1999 / 9. nov., lk. 4

**Toiduainete lisaained**

1995 [https://www.ester.ee/record=b1068152\\*est](https://www.ester.ee/record=b1068152*est)

**Toiduainetehnoloog : leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv**

novaator.err.ee 2022 [Toiduainetehnoloog: leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv](#)

**Toorhoidised. Lisaained marja- ja puuviljahoidistes. Moos**

**Liebert, Tiit** Kulutaja 1993 / 23. aug

**Toxicological evaluation of certain food additives**

**Vilu, Raivo** 1996

**Valgurikaste lisandite kasutamine pagaritoodetes**

**Kann, Aino; Täht, Riina** XXIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid 1997 / lk. 44

**Влияние белковых добавок на содержание N-нитрозоаминокислот в колбасных изделиях**

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

**Пищевая добавка, имеющая вкусо-ароматические свойства крабового мяса**

**Bakirov, Aleksander; Tauts, Olev; Rand, Tiit; Kann, Jüri** Химия запаха пищи : тезисы докладов 2-ого всесоюзного совещания 1987 / с. 27

**Применение овсяных и ячменных добавок в хлебобулочных изделиях**

**Veskus, Tiina; Kann, Aino; Abna, A.; Nõmm, M.** Lauku seta : LLU Zinatinska konference 1995. gada 30. marta Jelgava : referatu materialii 1995 / с. 16

**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

**Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов**

rus.err.ee 2022 [Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов](#)