

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

Klesment, Tiina; Stekolššikova, Jelena; **Laos, Katrin** Proceedings of the Estonian Academy of Sciences 2014 / p. 193-198 : ill
https://artiklid.elnet.ee/record=b2673982*est <https://doi.org/10.3176/proc.2014.2.09> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Mida me õigupoolest ostame ja kas seda peaks üldse sööma?

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

Toiduainetehnoloog : leiva tervislikkuse määrab koostisosade arv

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

Технолог пищевой промышленности: полезность хлеба определяется количеством ингредиентов

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

Циклодекстрины - стабилизаторы пищевых и фармацевтических компоненотов

Köstner, Ado; Vokk, Raivo Информационный листок : межотраслевая информация 1987 / с. [?]
https://www.ester.ee/record=b2064621*est