

Bioactive components of the hop strobilus : comparison of different extraction methods by capillary electrophoretic and chromatographic methods

Helmja, Kati; Vaher, Merike; Püssa, Tõnu; Kamsol, Kristjan; Orav, Anne; Kaljurand, Mihkel Journal of chromatography A 2007 / p. 222-229 : ill
https://www.academia.edu/60646251/Bioactive_components_of_the_hop_strobilus_Comparison_of_different_extraction_methods_by_capillary_electrophoretic_and_chromatographic_methods

Molecular encapsulation and fast analysis of hop bitter acids

Menert, Anne; Mähar, Andres; Eigi, L.; Köstner, Ado 4-th Wartburg Aroma Symposium Aroma Perception, Formation and Evaluation, Eisenach, March 1-4, 1994 : abstracts 1994 / p. 50

Применение CO₂-хмелевого экстракта

Liebert, Tiit; Mandel, Viire; Mägi, Kristi; Männik, T.; Varik, M. Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1986 / с. 3-12
https://www.ester.ee/record=b1296754*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/2806e653-0ded-4650-a60a-0b5b420dbf81>

Применение хмелевых экстрактов при производстве пива

Roosalu, R.; Liebert, Tiit XXXII студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР, 19-21 апреля 1988 г. : тезисы докладов : [в 3-х частях], ч. 2 1988 / с. 80
https://www.ester.ee/record=b1571601*est