

Изменение содержания ртути при технологической обработке рыбы
Lipre, Endla Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 35-40

Методика прямого газохроматографического анализа диэтанолнитрозамина
Kann, Jüri Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 3-13

О способах удаления ртути из рыбы
Lipre, Endla Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 41-44

О химическом составе гранулированных кормов для рыб
Mägi, K. Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 21-28

Образование окислов азота при генерации коптильного дыма
Kalve, Raivo; Kann, Jüri Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 15-20

Пищевая ценность вареных колбас
Laurä, Kaie; Kask, Karl Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 59-63

Пищевая ценность некоторых детских, обеденных, овощных консервов и соков. 2
Kask, Karl; Veskus, Tiina; Kuldmäe, Lehti Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 51-57

Содержание фенолов в рыбе, копченой в разных коптильных установках
Loigom, U.; Kozlovitseva, M.I. Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 29-34

Уточнение режимов пастеризации березово-яблочного сока
Liebert, Tiiu; Mandel, Viire; Kann, Aino; Suurthal, Aarne Вопросы повышения качества пищевых продуктов 1980 / с. 45-49