

Аминокислотный состав азотистых веществ рыбы и тузлука в пресерве "Таллинские кильки"

Krosing, Valve; Kask, Karl Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 69-72 https://www.ester.ee/record=b1475923*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Исследование адсорбции амилалитических ферментов на ионитах. 1. Сравнение ионитов

Köstner, Ado; Pappel, Kaie Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 33-41 : илл https://www.ester.ee/record=b1475923*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Исследование адсорбции амилалитических ферментов на ионитах. 2. Кинетическая теория адсорбции

Köstner, Ado Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 43-50 https://www.ester.ee/record=b1475923*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Исследование адсорбции амилалитических ферментов на ионитах. 3. Адсорбция амилазы Asp. oryzae на катионите Амберлит CG-50/II

Pappel, Kaie; Köstner, Ado Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 51-58 : илл https://www.ester.ee/record=b1475923*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Исследование возможностей выделения инвертазы из пищевых дрожжей : сообщение 1

Mühling, Anne; Kann, Jüri; Kask, Karl Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 3-10 : илл
https://www.ester.ee/record=b1475923*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Исследование возможностей выделения инвертазы из пищевых дрожжей : сообщение 2

Mühling, Anne; Kann, Jüri; Kask, Karl Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 11-20 : илл
https://www.ester.ee/record=b1475923*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Исследование жирнокислотного состава рыбьих жиров : сообщение 1

Siimer, Enn; Tauts, Olev; Meister, K. Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 73-78 https://www.ester.ee/record=b1475923*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Исследование продуктов гидролиза пшеничного крахмала биопрепаратом

Liebert, Tiit Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 59-62 : илл https://www.ester.ee/record=b1475923*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Летучие редуцирующие вещества как показатель степени порчи пресервов кильки пряного посола

Krosing, 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/>

Об использовании сгущенного обрат для улучшения качества Эстонского сепика

Kask, Karl; Kreen, Malle Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 63-67 https://www.ester.ee/record=b1475923*est
<https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Получение фиксированной полиакриламидным гелем инвертазы

Kreen, Malle; Köstner, Ado; Kask, Karl Технология пищевых производств. 2 1971 / с. 21-31 : илл
https://www.ester.ee/record=b1475923*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>

Технология пищевых производств

1971 https://www.ester.ee/record=b1475923*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/63f3c26f-8104-4e33-a10e-83512b7e2b87/>