

Allahinnatud lihakraami tohib sügavkülmas hoida arvatust märksa lühemat aega

Suurmägi, Kadri postimees.ee 2024 [Allahinnatud lihakraami tohib sügavkülmas hoida arvatust märksa lühemat aega](#)

Antifungal potential of lactic acid bacteria against *Aspergillus niger* strain isolated from rye bread [Online resource]

Kontram, Kärt; Viiard, Ene; **Surženko, Marianna; Sarand, Inga** Tartu Ülikooli ASTRA projekt PER ASPERA : Funktsionaalsed materjalid ja tehnoloogiad : [7-8 märts 2017, Tartu : teesid] 2017 / [1] p <http://fmdtk.ut.ee/teesid/>

Biological activity and physicochemical properties of chitosan film cross-linked with chestnut extract for active food packaging applications = Kastani ekstraktiga seotud kitosaankilede bioloogiline aktiivsus, füüsikalise-keemilised omadused ning rakendatavus toidupakendina

Kõrge, Kristi 2021 https://www.ester.ee/record=b5435476*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/88d05471-4a1d-42b5-b822-cd7c38a1eb39>
<https://doi.org/10.23658/taltech.31/2021>

Cold storage and mechanical treatment affects renneting properties of milk

Kriščiunaite, Tiina; Laht, Tiit-Maie; Stulova, Irina 2nd Baltic Conference on Food Science and Technology : FOODBALT-2007 : Kaunas, June 13-14, 2007 2007 / p. 42

Cryo-protective effect of ice-binding proteins produced by *Pseudomonas fluorescens* AQP671 on wholegrain wheat bread dough during freezing and frozen storage

Luhila, Önnela; Karro, Kadi; Zakrevskaja, Karina; Nisamedtinov, Ildar; Paalme, Toomas; Laos, Katrin LWT - food science and technology 2024 / art. 117160, 13 p. : ill <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.117160> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Doktoritöö: kastanist valmistatud materjal sobib toidupakendiks [Võrguväljaanne]

Oidermaa, Jaan-Juhan novaator.err.ee 2021 ["Doktoritöö: kastanist valmistatud materjal sobib toidupakendiks"](#)

Ettevaatust, ohtlik toit : ohutu toiduvalmistamise ja -säilitamise nipid : [nüu annab Raivo Vokk]

Vokk, Raivo; Kivimaa, Evelin Sõnumileht 1998 / 22. okt., lk. 19: ill

Even food on the battlefield needs to be armed! Market overview of long shelf-life breads

Leppik, Kärt; **Traksmäe, Anna; Kuldjärv, Rain** 14th Baltic Conference on Food Science and Technology "Sustainable Food for Conscious Consumer" : FoodBalt 2021 : book of abstracts 2021 / p. 62

Hooaja teaduslugu: kui kaua säilib purki pandud moos?

Kas 10 aastat tagasi tehtud moosi võib süüa?

postimees.ee 2025 <https://www.am.ee/node/9243> <https://maaelu.postimees.ee/8282444/kas-10-aastat-tagasi-tehtud-moosi-voib-syua>

Hulgi ostes saab puu- ja köögivilju odavamalt. Aga kas oskame neid ikka õigesti säilitada?

Virkus, Ants Maakodu 1999 / 2, lk. 28

Ice binding proteins from psychrophilic bacteria: characterization and applications in food

Luhila, Önnela; Laos, Katrin; Paalme, Toomas 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 15

https://conferences.ltu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Ice-binding proteins in psychrophilic bacteria – isolation, characterization, and applications in food

Luhila, Önnela; Paalme, Toomas; Laos, Katrin IBP 2022 2022

<https://docs.google.com/document/d/1XlsPAG9dVeX6luVaBMAM08F7Q50ktrdh/edit>

Investigation on structural changes during storage of rye bread

Mihhalevski, Anna; Paalme, Toomas 13th ICC Cereal and Bread Congress Cerworld 21st : book of abstracts 2008 / p. 372

Kaupade vedu jäävagunites

Grünberg, Ernst Eesti Raudtee 1926 / lk. 177-178 <https://digikogu.taltech.ee/et/Download/4bb7d4fb-57a0-4f49-8345-909068d99df8>
https://www.ester.ee/record=b1320166*est

Kaupluste külmletid on liiga soojad

Õhtuleht 2021 / Lk. 26 <https://dea.digar.ee/article/ohituleht/2021/03/27/19.1>

Kauplustel on toiduainete õigel temperatuuril säilitamisel paranemisruumi [Võrguväljaanne]

Merivoo-Parro, Maarja err.ee 2021 ["Kauplustel on toiduainete õigel temperatuuril säilitamisel paranemisruumi"](#)

Keldri aitavad korda seada äädikas ja väävlisuuts

Raamets, Jane postimees.ee 2025 <https://maaelu.postimees.ee/8279259/keldri-aitavad-korda-seada-aadikas-ja-vaavlisuits>

Kui kaua võib purki pandud moosi muretult süüa?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel postimees.ee 2025 <https://tervis.postimees.ee/8282586/kui-kaua-voib-purki-pandud-moosi-muretult-suua>

Kui palju suhkrut? Kas tavaline või moosisuhkur? Kas kaani võib taaskasutada?

Vaaks, Eveliis; Adamberg, Signe; Sarv, Viive postimees.ee 2025 <https://maaelu.postimees.ee/8291923/moosikeetmise-nipid-kui-palju-suhkrut-kas-tavaline-voi-moosisuhkur-kas-kaasi-voib-taaskasutada>

Kuivainete säilitamisest

Virkus, Ants Eesti Naine 1992 / 2, lk. 37

Lisaained pikendavad toote säilimist

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

Loomlikule toidule : tagasi? edasi? : inemiselõ, kis muu hulgan ka mõtles

Sügis, Anatol 2012 https://www.ester.ee/record=b2770286*est

Maailma toiduainete entsüklopeedia : 1000 toiduainet sõnas ja pildis + videokogu töövõtetest CD-ROMil

Lõhmus, Riina; Liebert, Tiiu; Vokk, Raivo 2006 https://www.ester.ee/record=b2209231*est

Maitsekas toiduteadus pikendab Eesti rahvusroa eluiga

novaator.err.ee 2023 [Maitsekas toiduteadus pikendab Eesti rahvusroa eluiga](#)

Millistest lisa- ja säilitusainetest koosnevad populaarsed võileivamäärded?

Kivi, Eva-Lotta Maaleht 2022 / Lk. 20-21 [https://dea.digar.ee/article/maaleht/2022/04/21/25.1. "Millistest lisa- ja säilitusainetest koosnevad populaarsed võileivamäärded?"](https://dea.digar.ee/article/maaleht/2022/04/21/25.1.%20%22Millistest%20lisa-%20ja%20säilitusainetest%20koosnevad%20populaarsed%20võileivamäärded%20%22)

Puu- ja köögiviljade säilitamisest

Virkus, Ants Hulgitudised 1998 / 10, lk. 23-24: ill

Rapsiõli uurimine, tema säilitamine ja puhastamine : magistritöö : eriala: 05.18.15 - toidukaupade tundmine

Sirendi, Meelis 1991 https://www.ester.ee/record=b2631585*est

Rye sourdough bread, fermentation and stability

Paalme, Toomas; Sarand, Inga; Mihhalevski, Anna First European Food Congress : 4-19 Nov.2008, Ljubljana, Slovenia : abstract book 2008 / p. Q026

Rye sourdough fermentation and bread stability = Rukkitaigna hapendamine ja leiva vananemine

Mihhalevski, Anna 2012 https://www.ester.ee/record=b2931197*est

Säilitamise mõju mõnede vürtside eeterliku õli koostisele

Stulova, Irina; Orav, Anne XXVIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete teesid = 28th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 2002 / lk. 134

Säilitusained smuutides

Liebert, Tiiu Üks 2008 / 5, lk. 127

TalTech uuris toidupoodide külmikuid: 35% toorvorstidest olid valel temperatuuril [Võrguväljaanne]

omamaitse.delfi.ee 2021 ["TalTech uuris toidupoodide külmikuid"](#)

Teadlased uurisid toidupoodide külmikuid ja tulemused olid muret tekitavad [Võrguväljaanne]

Bollverk, Emily postimees.ee 2021 ["Teadlased uurisid toidupoodide külmikuid ja tulemused olid muret tekitavad"](#)

Tehnikaülikool hakkab uurima kiirestiriknevate toitude hoiustamist

Luup, Üllar pealinn.ee 2021 ["Tehnikaülikool hakkab uurima kiirestiriknevate toitude hoiustamist"](#)

The effect of transition to a more energy-effective processing regime on the shelf-life of lingonberryblueberry-rye puree

Lang, Hanna; Saarniit, Kärt; Kuldjärv, Rain 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 53

https://conferences.llu.lv/sites/lluc/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

The influence of different packaging materials and atmospheric conditions on the properties of pork rinds

Kõrge, Kristi; Laos, Katrin Journal of Applied Packaging Research 2019 / art. 1, 11 p. : ill <https://scholarworks.rit.edu/japr/vol11/iss3/1>

Toidu säilitamise kunst : [nüü annab Raivo Vokk]

Reest, Vesta; **Vokk, Raivo** Elukiri 2012 / lk. 48-50

Toiduainete säilitamisest

Liebert, Tiit Eesti Naine 1992 / 6-7

Toiduainete tehnoloogia : kõrgkooliõpik

Poikalainen, Väino; Tatar, Vilma; Laikoja, Katrin; **Traksmäe, Anna; Laos, Katrin** 2018 https://www.ester.ee/record=b5000705*est

Toiduteadlane: hoolikalt purki pandud moos säilib aastaid

novaator.err.ee 2025 <https://novaator.err.ee/1609742307/toiduteadlane-hoolikalt-purki-pandud-moos-sailib-aastaid>

Департамент: четверть магазинов хранит мясо при неправильной температуре [Online resource]

rus.postimees.ee 2022 ["Департамент: четверть магазинов хранит мясо при неправильной температуре"](https://rus.postimees.ee/1609742307/toiduteadlane-hoolikalt-purki-pandud-moos-sailib-aastaid)

Исследование возможностей повышения стойкости пива

Liebert, Tiit; Männik, T.; Mägi, K.; **Mandel, Viire** Tallinna Tehnikaülikooli Toimetised 1990 / lk. 45-52

Исследование процесса старения упакованного ржаного хлеба

Veskus, Tiina; Kann, Aino; Keskkula, J. Tallinna Tehnikaülikooli Toimetised 1990 / lk. 27-35: ill

Пищевой технолог: правильно приготовленное варенье может храниться годами

rus.err.ee 2025 <https://rus.err.ee/1609742364/piwevoj-tehnolog-praviino-prigotovlennoe-varene-mozhet-hranitsja-godami>

Сохранение свежести хлеба

Källu, T. XX студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР : тезисы докладов. Часть 2 1974 / с. 347 https://www.ester.ee/record=b1306141*est

Температурно-влажностный режим существующих картофелехранилищ и методы его регулирования в условиях Центральной зоны СССР : автореферат ... кандидата технических наук

Jekimov, Sergei 1963 http://www.ester.ee/record=b1545867*est

Температурно-влажностный режим существующих картофелехранилищ и методы его регулирования в условиях Центральной зоны СССР : (зимний период хранения продовольственного картофеля)

Jekimov, Sergei 1964 http://www.ester.ee/record=b2186404*est

Удлинение срока хранения хлебо-булочных изделий

Kann, Aino; Liebert, Tiit; Källu, T. Технология пищевых производств. 5 1975 / с. 63-70 : илл

https://www.ester.ee/record=b1475999*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/e1031011-bbc2-423b-b984-4190eebfcc82>