

Application of the UHPLC-DIA-HRMS method for determination of cheese peptides

Arju, Georg; Taivosalo, Anastassia; **Pismennõi, Dmitri;** **Lints, Taivo;** Vilu, Raivo; Daneberga, Zanda; Vorslova, Svetlana; Renkonen, Risto; Joenvaara, Sakari Foods 2020 / art. 979, 11 p. : ill <https://doi.org/10.3390/foods9080979> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Consumption of milk products, calcium and vitamin D by Estonian children in 1996 and 2002

Vokk, Raivo; Liebert, Tiiu; Pitsi, Tagli; Ilves Annunziata, Anne-Reet Scandinavian journal of nutrition 2005 / 4, p. 159-164 : ill

Determination of penicillins in milk by a dual-optrode biosensor

Kagan, Margarita; Printsmann, Gunnar; **Kivirand, Kairi;** Rinken, Toonika Analytical letters 2017 / p. 819-828 : ill <https://doi.org/10.1080/00032719.2016.1202957>

Fermentatsioonist - ausalt ja avameelselt : hapendamise aabits

Kuldjärv, Rain 2023 https://www.ester.ee/record=b5569705*est

Fermenteeritud piimatoodete taimsete alternatiivide arenduses kasutatavate valgupulbrite lahustuvusomaduste uurimine

Part, Natalja; Kriščiunaite, Tiina; Viirma, Maret; **Vaikma, Helen;** Kütt, Mary-Liis Terve loom ja tervislik toit : konverentsi "Terve loom ja tervislik toit 2021" artiklite kogumik 2021 / lk. 67-68 https://terveloomjatervisliktoit.ee/userfiles/tlft/tlft2021/Kogumik_TLTT2021.pdf

HIIFIBER - Eesti teadlaste innovatsioon piimaletis

Postimees 2021 / Lk. 11 : fot

20 toredat retsepti piimatoodetest

Adamberg, Signe; Laht, Tiiu-Maie; Pitsi, Tagli; Ulitin, Nikita; Saar, Ülle 2015 http://www.ester.ee/record=b4742566*est

Kui maitseb, siis jooge : [küsimustele vastab Raivo Vokk]

Vokk, Raivo; Hõbemägi, Ülle Anne 2006 / 11, Piim & Ilu, lk. 5-6 : ill https://artiklid.elnet.ee/record=b2009255*est

Lusikatäis võid või kulbitäis kohupiima? : [selgitab Tiiu Liebert]

Liebert, Tiiu; Mõttus, Laura Tervis Pluss 2008 / aug., lk. 72

Nutritional requirements and media development for Lactococcus lactis IL1403

Aller, Kadri; Adamberg, Kaarel; Timarova, Veronica; Seiman, Andrus; **Feštšenko, Darja; Vilu, Raivo** Applied microbiology and biotechnology 2014 / p. 5871-5881 : ill

Piim ja piimatooted sobivad enamikule lastest : [vastukaja A.Levini artiklile samas ajalehenumbris]

Vokk, Raivo Õpetajate Leht 2008 / 14. nov., lk. 7 : portr

Piima ja tema koostisosade mõju furtsellaraani geelide tekstuursetele omadustele

Laos, Katrin; Sirendi, Meelis; Eha, Kairit; Friedenthal, Margus XXVII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete refereaadid = 27th Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 2001 / lk. 70

Piimatooted tugevdavad luustikku

Liebert, Tiiu Hulgijuudised 1996 / 5, lk. 29

Piimavadak - väärtuslik tooraine

Köstner, Ado; Pappel, Kaie Tehnika ja Tootmine 1983 / lk. 15-17 https://www.ester.ee/record=b1073047*est

Production and consumption of milk and dairy products in Baltic countries

Liebert, Tiiu; Lipre, Endla Livsmedelsteknik 1997 / 8/9, p. 38-39

Replacement of milk fat by rapeseed oil stabilised emulsion in commercial yogurt

Kasprzak, Mirosław M.; Sady, Marek; Kruk, Joanna; **Bartkova, Simona; Sanka, Immanuel; Scheler, Ott;** Jamroz, Ewelina; Berski, Wiktor; Onacik-Guer, Sylwia; Zajac, Marzena; Domagala, Jacek; Ptasznik, Stanislaw; Okpala, Charles Odilichukwu R.; Tkaczewska, Joanna PeerJ 2023 / art. e16441 <https://doi.org/10.7717/peerj.15816>

Rheological and sensory characterization of plant-based yoghurt analogues to describe the texture of products using instrumental parameters

Saar, Helen; Adra, Karl; Kriščiunaite, Tiina; **Vaikma, Helen** 16th Baltic Conference on Food Science and Technology "Traditional meets non-traditional in future food" : FOODBALT 2023 : Book of abstracts 2023 / p. 20 https://conferences.ltu.lv/sites/llucs/files/conferences/foodbalt_2023/menu_attachments/FoodBalt_2023_Abstract_book.pdf

Ripening of hard cheese produced from milk concentrated by reverse osmosis

Taivosalo, Anastassia; Kriščiunaite, Tiina; Stulova, Irina; Part, Natalja; **Rosend, Julia;** Sõrmus, Aavo; **Vilu, Raivo** Foods 2019 / Art. nr. 165 <https://doi.org/10.3390/foods8050165> [Journal metrics at Scopus](#) [Article at Scopus](#) [Journal metrics at WOS](#) [Article at WOS](#)

Stabiliseerivad polüsahhariidid piimatoodetes

Menert, Anne XXIII Eesti keemiapäevad : teaduskonverentsi ettekannete referaadid 1997 / lk. 81

Stabilizing polysaccharides in milk products

Menert, Anne 23rd Estonian Chemistry Days : abstracts of scientific conference 1997 / p. 90

Teismeeas pannakse alus tugevatele luudele : [vastukaja A.Levini artiklile samas ajalehenumbris]

Pitsi, Tagli Õpetajate Leht 2008 / 14. nov., lk. 6 <https://dea.digar.ee/cgi-bin/dea?a=d&d=opetajateleht20081114.1.6&e=-----et-25--1--txt-txIN%7ctxTI%7ctxAU%7ctxTA----->

The consumption of calcium and dairy products in 1996 and 2002 in a sample of children in central Tallinn and Viljandi county

Pitsi, Tagli; Liivand, Piret; Ilves Annunziata, Anne-Reet; Veldre, Gudrun Food and nutrition = Toit ja toitumine 2004 / p. 17-33 : ill

Trends in whey utilization

Friedenthal, Margus Food and nutrition = Toit ja toitumine 1997 / p. 79-94

Väätsa Agro AS financial distress

Laidroo, Laivi Emerald emerging markets case studies 2013 / p. 1-13

Активность воды в мясных и молочных продуктах

Hamburg, Andres; Hamburg, Anu; Kann, Jüri Проблемы повышения эффективности производства и качества мясных и молочных продуктов : тезисы республиканского семинара 1987 / с. 2

Биокаталитическая конверсия лактозы молочной сыворотки

Köstner, Ado; Pappel, Kaie; Uus, Endel; Tearo, Eduard V Всесоюзный биохимический съезд [Киев] : тезисы стендовых сообщений. Т. 3 1986 / с. 339 https://www.ester.ee/record=b3798954*est

Имобилизация β-галактозидазы для обработки молочных продуктов

Pavlova, E. XXVI студенческая научно-техническая конференция вузов Молдавской ССР, Белорусской ССР и Прибалтийских республик, 21-23 апреля 1982 года : тезисы докладов. Часть 2, Химия и технология, механика, строительство 1982 / с. 4 https://www.ester.ee/record=b5165223*est

Получение и характеристика препарата с улучшенной функциональностью из подсырной сыворотки

Friedenthal, Margus; Virkus, Ants; Ungerson, A. Tallinna Tehnikaülikooli Toimetised 1990 / lk. 3-9: ill

Применение молочных продуктов для улучшения качества хлеба

Kreen, Malle; Kask, Karl Вопросы получения и применения ферментов : материалы эстонского республиканского совещания 2-4 апреля 1969 г. 1969 / с. 18 https://www.ester.ee/record=b1205702*est

Применение побочных продуктов молочной промышленности в хлебопечении

Kreen, Malle; Liebert, Tiiu; Kask, Karl Технология пищевых производств. 1 1969 / с. 49-57 : илл https://www.ester.ee/record=b1475909*est <https://digikogu.taltech.ee/et/Item/c67e3781-7e7b-43f5-8577-784c2a8ad0e1/>

Производство молочного сиропа

Mandel, J.; Tearo, Eduard; Uus, Endel XXX студенческая научно-техническая конференция вузов Прибалтийских республик, Белорусской ССР и Молдавской ССР, 8-10 апреля 1986 года : тезисы докладов. Том II, Автоматика. Энергетика. Механика. Химия 1986 / с. 163 https://www.ester.ee/record=b1305565*est

Содержание нитрозоаминокислот в мясных продуктах ЭССР

Hamburg, Anu; Hamburg, Andres; Kann, Jüri Проблемы повышения эффективности производства и качества мясных и молочных продуктов : тезисы республиканского семинара 1987 / ?