

Pengaruh jenis dan konsentrasi semi -refined carrageenan (SRC) sebagai stabilisator terhadap kualitas es krim

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=116404&lokasi=lokal>

Abstrak

Carrageenan are natural hydrocolloid which are used as gelling agent, suspending agent, emulsifier and stabilizer.....