

Seasoning berprobiotik : Inovasi fungsional savory dari kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) terfermentasi oleh *Rhizopus* P119 melalui mikrofiltrasi

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=127666&lokasi=lokal>

Abstrak

Perolehan produk pangan probiotik sebagai flavor gurih (savory) memungkinkan konsumsi probiotik secara inovatif. Seasoning berprebiotik adalah pekatan/konsentrat hasil pemurnian biomassa probiotik yang mengandung Bakteri Asam Laktat (BAL) dari campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dan metabolitnya dengan substrat berupa kacang merah terfermentasi oleh kapang *Rhizopus*-PL19 sebagai kaldu nabati....