

Judul:

Physico-chemical, and sensory properties of soy based gouda cheese analog made from different concentration of fat, sodium citrate and various cheese starter cultures = Sifat-sifat fisik kimiawi dan sensori keju gouda analog berbasis kedelai yang terbuat dari variasi konsentrasi lemak dan sodium sitrat dan variasi starter culture

Pengarang/Penulis:

Subjek:

Processed foods

Nomor Panggil:

pdf

Penerbitan:

[Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Universitas Indonesia, Institut Teknologi Indonesia, Banten. Program Studi Teknologi Industri Pertanian]

Link Terkait:

- [Deskripsi Bibliografi](#)
- [Abstrak](#)
- [Dokumen Yang Mirip](#)
- [Universitas Indonesia Library](#)