

Judul:

Modifikasi produk emulsifier lesitin dari ekstrak kuning telur melalui reaksi hidrolisis enzimatis menggunakan enzim papain = Modification of egg yolk lecithin emulsifier product through enzymatic hydrolysis reaction using papain enzyme

Pengarang/Penulis:

Nurul Hidayah, author

Subjek:

Lecithinase; Egg-yolk; Emulsifier; Papain

Nomor Panggil:

S67876

Penerbitan:

Fakultas Teknik Universitas Indonesia

Link Terkait:

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