

Judul:

Pemanfaatan air terozonasi untuk mempertahankan kualitas daging ayam: pengaruh durasi kontak, suhu kontak dan konsentrasi ozon = Application of ozonated water to maintain the quality of chicken meat: effect of exposure, time, temperature, and ozone concentration

Pengarang/Penulis:

Nafila Wajdi, author

Subjek:

Water -- Purification -- Ozonization; Chicken industry; Meat cutting

Nomor Panggil:

S-Pdf

Penerbitan:

Link Terkait:

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