

Judul:

Modifikasi Pati Tepung Beras secara Kimia dengan Metode Ikat Silang Fosfat untuk Memperbaiki Sifat Fungsionalnya sebagai Bahan Pembuatan Gluten-free Rice Cookies = Chemical Modification of Starch Rice Flour Using Phosphate Cross Linking Method to Improve Its Functional Properties as a Material for Making Gluten-free Rice Cookies

Pengarang/Penulis:

Alma Alviana, author

Subjek:

Phosphates; Crosslinking (Polymerization); Gluten-free foods

Nomor Panggil:

S-pdf

Penerbitan:

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia

Link Terkait:

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