

Judul:

Pengaruh Modifikasi Ikat Silang pada Tepung Pati Kentang terhadap Sifat Fungsional dan Daya Cerna In Vitro serta Aplikasinya sebagai Bahan Dasar Pembuatan Mi Bebas Gluten = Effect of Cross-Linking Modification on Functional and In Vitro Digestibility Properties of Potato Starch Flour and Its Application for Gluten-Free Noodles

Pengarang/Penulis:

Sylvina Pratiwi, author

Subjek:

Starch industry--Environmental aspects

Nomor Panggil:

S-pdf

Penerbitan:

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia

Link Terkait:

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