

FREE FATTY ACID DAN KADAR LEMAK CONCENTRATED YOGHURT YANG DIBUAT DENGAN METODE SENTRIFUGASI DENGAN LAMA PEMUTARAN YANG BERBEDA (FREE FATTY ACID AND FAT CONTENT OF CONCENTRATEDÂ ...

| | |
|---------------------|---|
| Title | FREE FATTY ACID DAN KADAR LEMAK CONCENTRATED YOGHURT YANG DIBUAT DENGAN METODE SENTRIFUGASI DENGAN LAMA PEMUTARAN YANG BERBEDA (FREE FATTY ACID AND FAT CONTENT OF CONCENTRATEDÂ #8230; |
| Abstract | |
| Authors | HA Irawan, J Sumarmono, S Utami |
| Journal Name | Jurnal Ilmiah Peternakan 1 (3) |
| Publish Year | 2014 |
| Citation | (not set) |
| Url | <a #8230;"="" (free="" acid="" and="" berbeda="" concentrated="" content="" dan="" dengan="" dibuat="" fat="" fatty="" free="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" kadar="" lama="" lemak="" metode="" of="" pemutaran="" sentrifugasi="" yang="" yoghurt="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"FREE FATTY ACID DAN KADAR LEMAK CONCENTRATED YOGHURT YANG DIBUAT DENGAN METODE SENTRIFUGASI DENGAN LAMA PEMUTARAN YANG BERBEDA (FREE FATTY ACID AND FAT CONTENT OF CONCENTRATED #8230;" |
| Author | JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science, |