

Karakteristik dan pemanfaatan bakteri asam laktat asal susu kambing untuk pembuatan keju dengan sifat probiotik

<b>Title</b>	Karakteristik dan pemanfaatan bakteri asam laktat asal susu kambing untuk pembuatan keju dengan sifat probiotik
<b>Abstract</b>	
<b>Authors</b>	T Setyawardani
<b>Journal Name</b>	IPB (Bogor Agricultural University), 2012
<b>Publish Year</b>	2012
<b>Citation</b>	4
<b>Url</b>	<a href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle%3A%22Karakteristik+dan+pemanfaatan+bakteri+asam+laktat+asal+susu+kambing+untuk+pembuatan+keju+dengan+sifat+probiotik%22">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"Karakteristik dan pemanfaatan bakteri asam laktat asal susu kambing untuk pembuatan keju dengan sifat probiotik"</a>
<b>Author</b>	Dr TRIANA SETYAWARDANI, M.P.