

**HUBUNGAN ANTARA WAKTU FERMENTASI GRITS JAGUNG DENGAN SIFAT GELATINISASI TEPUNG JAGUNG PUTIH YANG DIPENGARUHI UKURAN PARTIKEL [Relationship between Fermentation Time of Corn Grits and Gelatinization Properties of White Corn Flour Influenced by Particl**

<b>Title</b>	HUBUNGAN ANTARA WAKTU FERMENTASI GRITS JAGUNG DENGAN SIFAT GELATINISASI TEPUNG JAGUNG PUTIH YANG DIPENGARUHI UKURAN PARTIKEL [Relationship between Fermentation Time of Corn Grits and Gelatinization Properties of White Corn Flour Influenced by Particl
<b>Abstract</b>	
<b>Authors</b>	N Aini, P Hariyadi, TR Muchtadi, N Andarwulan
<b>Journal Name</b>	Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 21 (1), 18
<b>Publish Year</b>	2010
<b>Citation</b>	15
<b>Url</b>	<a +intitle:"hubungan="" [relationship="" and="" antara="" between="" by="" corn="" dengan="" dipengaruhi="" fermentasi="" fermentation="" flour="" gelatinisasi="" gelatinization="" grits="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=" influenced="" jagung="" of="" particl"="" partikel="" properties="" putih="" sifat="" tepung="" time="" ukuran="" waktu="" white="" yang="">https://scholar.google.com/scholar?q="+intitle:"HUBUNGAN ANTARA WAKTU FERMENTASI GRITS JAGUNG DENGAN SIFAT GELATINISASI TEPUNG JAGUNG PUTIH YANG DIPENGARUHI UKURAN PARTIKEL [Relationship between Fermentation Time of Corn Grits and Gelatinization Properties of White Corn Flour Influenced by Particl"</a>
<b>Author</b>	Doctor of Philosophy NUR AINI, S.TP, M.P.