

## Sifat Sensori Marshmallow Cream Yang Menggunakan Pati Jagung Putih Termodifikasi Sebagai Pengganti Gelatin

<b>Title</b>	Sifat Sensori Marshmallow Cream Yang Menggunakan Pati Jagung Putih Termodifikasi Sebagai Pengganti Gelatin
<b>Abstract</b>	
<b>Authors</b>	N Aini
<b>Journal Name</b>	PROSIDING Seminar Nasional 2010, Peran Keamanan Pangan Produk Unggulan &#8230;, 2010
<b>Publish Year</b>	2010
<b>Citation</b>	8
<b>Url</b>	<a cream="" gelatin"="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" jagung="" marshmallow="" menggunakan="" pati="" pengganti="" putih="" sebagai="" sensori="" sifat="" termodifikasi="" yang="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"Sifat Sensori Marshmallow Cream Yang Menggunakan Pati Jagung Putih Termodifikasi Sebagai Pengganti Gelatin"</a>
<b>Author</b>	Doctor of Philosophy NUR AINI, S.TP, M.P.