

FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT MENINGKATKAN KANDUNGAN FENOLIK DAN SERAT YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.), MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK OBESITAS

| | |
|---------------------|--|
| Title | FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT MENINGKATKAN KANDUNGAN FENOLIK DAN SERAT YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.), MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK OBESITAS |
| Abstract | |
| Authors | H Winarsi |
| Journal Name | Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman 3 (1), 64-75, 2019 |
| Publish Year | 2019 |
| Citation | 9 |
| Url | <a (phaseolus="" asam="" bakteri="" dan="" fenolik="" fermentasi="" fungsional="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" kacang="" kandungan="" kecambah="" l.),="" laktat="" meningkatkan="" merah="" minuman="" obesitas"="" serat="" susu="" untuk="" vulgaris="" yogurt="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT MENINGKATKAN KANDUNGAN FENOLIK DAN SERAT YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.), MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK OBESITAS" |
| Author | Dr Ir HERY WINARSI, M.S |