

RENDEMEN, DAYA BUIH, WAKTU REHIDRASI DAN WARNA TEPUNG PUTIH TELUR YANG DIBUAT MENGGUNAKAN METODE FREEZE DRYING DENGAN LAMA FERMENTASI BERNEDA

Title	RENDEMEN, DAYA BUIH, WAKTU REHIDRASI DAN WARNA TEPUNG PUTIH TELUR YANG DIBUAT MENGGUNAKAN METODE FREEZE DRYING DENGAN LAMA FERMENTASI BERNEDA
Abstract	
Authors	RSS Santosa, AP Santosa
Journal Name	PROSIDING SEMINAR NASIONAL TEKNOLOGI AGRIBISNIS PETERNAKAN (STAP) 8, 509-514, 2021
Publish Year	2021
Citation	(not set)
Url	<a berneda"="" buih,="" dan="" daya="" dengan="" dibuat="" drying="" fermentasi="" freeze="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" lama="" menggunakan="" metode="" putih="" rehidrasi="" rendemen,="" telur="" tepung="" waktu="" warna="" yang="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"RENDEMEN, DAYA BUIH, WAKTU REHIDRASI DAN WARNA TEPUNG PUTIH TELUR YANG DIBUAT MENGGUNAKAN METODE FREEZE DRYING DENGAN LAMA FERMENTASI BERNEDA"
Author	Dr R SINGGIH SUGENG SANTOSA