baratz | ODA

Transformaciones estructurales y físico-químicas de maíces argentinos en la producción de alimentos obtenidos por procesos de gelatinización-laminación [

Farroni, Abel Eduardo

Universidad de Buenos Aires,
2011

Monografía

Analiza y caracteriza los factores involucrados en las transformaciones estructurales y físico-químicaa de maíces argentinos de tipo colorado duro

https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMTQ1ODAxNjY

Título: Transformaciones estructurales y físico-químicas de maíces argentinos en la producción de alimentos obtenidos por procesos de gelatinización-laminación Recurso electrónico] Abel Eduardo Farroni

Editorial: Buenos Aires Universidad de Buenos Aires 2011

Descripción física: 334 p.

Mención de serie: Elibro Catedra

Nota general: Tesis (doctorado)- Universidad de Buenos Aires

Autores: Buera, María del Pilar. drt Guerrero, Sandra. drt

Entidades: ebrary, Inc

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es