



# 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-químicas de maíces argentinos de tipo colorado duro

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhemF0ei5yZW4vMTQ1ODAxNjY>

---

**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](mailto:informa@baratz.es)

