



Influencia de factores físico-químicos en la formación de geles elaborados con "surimi" de sardina ("Sardina pilchardus") /

Álvarez Gómez de Segura, Cristina

Universidad Complutense de Madrid, Vicerrectorado de Extensión Universitaria,
D.L. 2001

Tesis y escritos académicos.

Recurso Electrónico

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:38443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMTk1NTEwOTY>

Título: Influencia de factores físico-químicos en la formación de geles elaborados con "surimi" de sardina ("Sardina pilchardus") Cristina Álvarez Gómez de Segura

Editorial: Madrid Universidad Complutense de Madrid, Vicerrectorado de Extensión Universitaria D.L. 2001

Descripción física: 1 disco (CD-ROM) 12 cm

Mención de serie: Tesis doctorales UCM. Ciencias de la salud

Tesis: Tesis--Universidad Complutense de Madrid

Copyright/Depósito Legal: M 31650-2001 Oficina Depósito Legal Madrid

ISBN: 84-8466-412-0

Punto acceso adicional serie-Título: Tesis doctorales (Universidad Complutense de Madrid. CD-ROM). Ciencias de la salud

Baratz Innovación Documental

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

