



Fructooligosacáridos y probióticos en leches fermentadas, una alternativa nutricional y saludable [

Rodríguez, Oxalis

Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria,
2012

Análítica

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:38443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vODIzNjk0NA>

Título: Fructooligosacáridos y probióticos en leches fermentadas, una alternativa nutricional y saludable [Recurso electrónico] Oxalis Rodríguez ... [et al.].

Editorial: La Habana Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria 2012

Descripción física: 53-59 pp

Periodicidad actual: Semestral

Fechas de publicación: Vol. 22, No. 3 (2012) -

Mención de serie: Elibro Catedra

Documento fuente: Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 0864-4497

ISSN: 0864-4497

Autores: Rodríguez, Oxalis

Entidades: ebrary, Inc

Baratz Innovación Documental

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