

Summa 1/11

26.06.10

Alipiyi MC (Campylobacter)
 Yel. 1/11 (Campylobacter)
 Yel. 2/11 (Campylobacter)
 Yel. 3/11 (Campylobacter)
 Yel. 4/11 (Campylobacter)

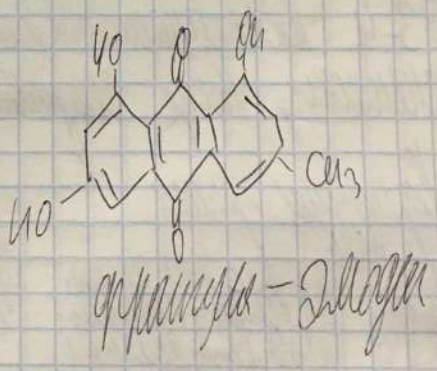
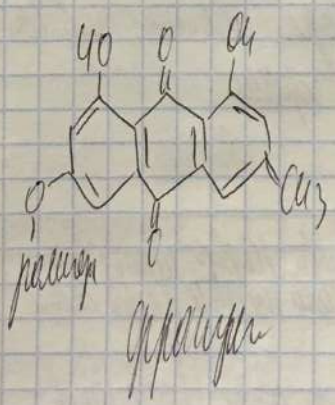
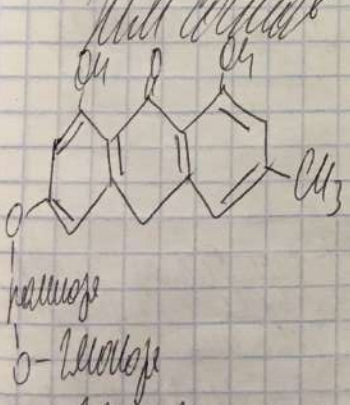
Orama!

Yel. 1/11 (Campylobacter)
 Yel. 2/11 (Campylobacter)
 Yel. 3/11 (Campylobacter)

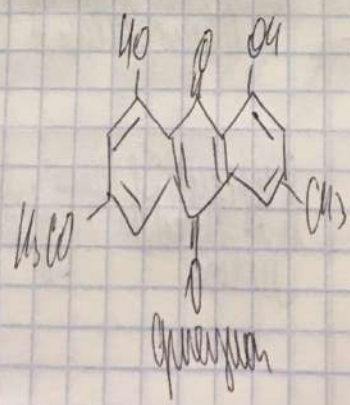
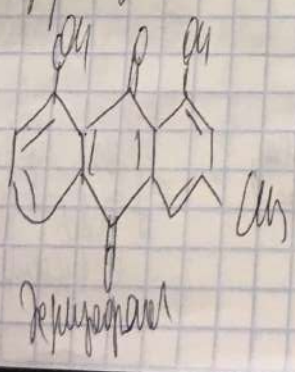
Summa 1/11

Yel. 1/11 (Campylobacter)
 Yel. 2/11 (Campylobacter)
 Yel. 3/11 (Campylobacter)
 Yel. 4/11 (Campylobacter)
 Yel. 5/11 (Campylobacter)

Yel. 1/11



Yel. 4/11



Kopi Kaffee Arabica dan Kaffee Robusta pada umumnya mempunyai
 sifat-sifat yang sama, terutama dalam hal rasa dan aroma. Perbedaan
 yang utama adalah dalam hal kadar kafein dan lemaknya.

Umumnya kopi Arabica mengandung kafein 1,5-2,5% dan lemak 15-20%.
 Sedangkan kopi Robusta mengandung kafein 2,5-4,0% dan lemak 10-15%.

Kopi g-e mempunyai sifat-sifat yang khas, terutama dalam hal
 rasa dan aromanya. Kopi g-e ini merupakan kopi yang sangat baik
 untuk dijadikan kopi instan. Kopi g-e ini mempunyai kadar kafein
 yang rendah, yaitu sekitar 1,5-2,5%.

Kopi 2

Meskipun kopi Arabica dan Robusta mempunyai sifat-sifat yang sama,
 namun kopi Arabica mempunyai sifat-sifat yang khas, terutama dalam
 hal rasa dan aromanya.

Meskipun kopi Arabica dan Robusta mempunyai sifat-sifat yang sama,
 namun kopi Arabica mempunyai sifat-sifat yang khas, terutama dalam
 hal rasa dan aromanya.

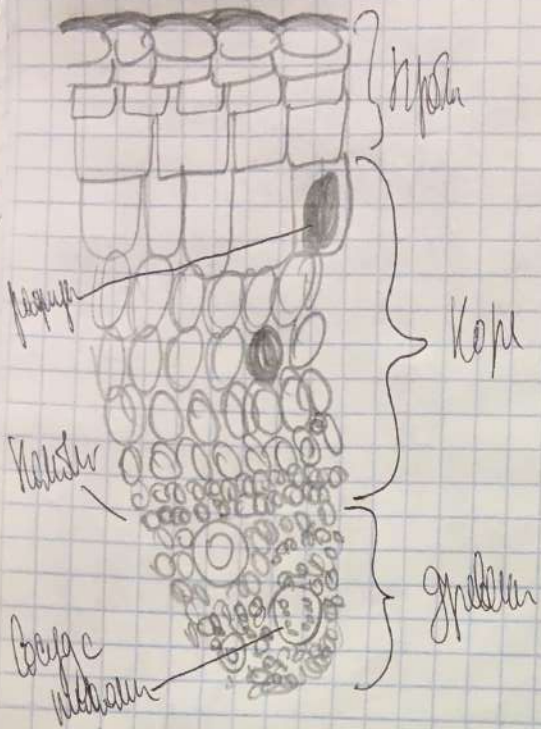
Kopi Arabica dan Robusta mempunyai sifat-sifat yang sama,
 namun kopi Arabica mempunyai sifat-sifat yang khas, terutama dalam
 hal rasa dan aromanya.

Kopi Arabica dan Robusta mempunyai sifat-sifat yang sama,
 namun kopi Arabica mempunyai sifat-sifat yang khas, terutama dalam
 hal rasa dan aromanya.

Kopi Arabica dan Robusta mempunyai sifat-sifat yang sama,
 namun kopi Arabica mempunyai sifat-sifat yang khas, terutama dalam
 hal rasa dan aromanya. Kopi Arabica ini mempunyai kadar kafein
 yang rendah, yaitu sekitar 1,5-2,5%. Kopi Robusta ini mempunyai
 kadar kafein yang tinggi, yaitu sekitar 2,5-4,0%.

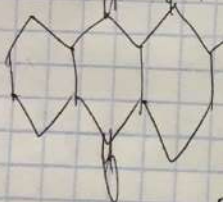
Kopi 3

Kopi	Sifat-sifat	Kopi	Sifat-sifat
Kopi Arabica	Kandungan kafein rendah (1,5-2,5%), lemak tinggi (15-20%), rasa halus, aroma khas.	Kopi Robusta	Kandungan kafein tinggi (2,5-4,0%), lemak rendah (10-15%), rasa pahit, aroma tajam.
Kopi Arabica	Kandungan kafein rendah (1,5-2,5%), lemak tinggi (15-20%), rasa halus, aroma khas.	Kopi Robusta	Kandungan kafein tinggi (2,5-4,0%), lemak rendah (10-15%), rasa pahit, aroma tajam.
Kopi Arabica	Kandungan kafein rendah (1,5-2,5%), lemak tinggi (15-20%), rasa halus, aroma khas.	Kopi Robusta	Kandungan kafein tinggi (2,5-4,0%), lemak rendah (10-15%), rasa pahit, aroma tajam.
Kopi Arabica	Kandungan kafein rendah (1,5-2,5%), lemak tinggi (15-20%), rasa halus, aroma khas.	Kopi Robusta	Kandungan kafein tinggi (2,5-4,0%), lemak rendah (10-15%), rasa pahit, aroma tajam.



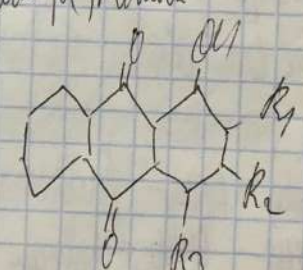
Terdapat

Struktur epidermis (5-6 sel), epidermis palisade (12-14 sel), epidermis spongy (12-14 sel), epidermis guard (2 sel), epidermis stomata (2 sel), epidermis cuticle (1 sel).



sterol-3-OH

epidermis



- epidermis: $R_1 = \text{CH}_3, R_2 = \text{OH}, R_3 = \text{H}$
- epidermis: $R_1 = \text{OH}, R_2 = \text{OH}, R_3 = \text{H}$
- epidermis: $R_1 = \text{R}_2 = \text{OH}, R_3 = \text{H}$
- epidermis: $R_1 = \text{H}, R_2 = \text{OH}, R_3 = \text{OH}$
- epidermis: $R_1 = \text{CH}_3, R_2 = \text{OH}, R_3 = \text{H}$

