

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, U. S. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. 1-49p.
- Agustini, T. W., M. Suzery, D. Sutrisnanto, dan W. F. M. Hadiyanto. 2015. Comparative study of bioactive substances extracted from fresh and dried *Spirulina* sp. *Procedia Environmental Sciences*. 23(2015): 282-289.
- Agustini, T. W., W. F. Ma'ruf, Widayati, M. Suzery, Hadiyanto, dan S. Benjakul. 2015. Application of *Spirulina platensis* on ice cream and soft cheese with respect to their nutritional and sensory perspectives. *Jurnal Teknologi*. 78(4-2): 245-251.
- Ako. A. 2015. Ilmu Ternak Perah Daerah Tropis. Bogor: IPB Press.
- Alyasadi, MS., Y. Al Jawfi, M. Belarbi, dan F. Z. Sabri. 2013. Antioxidant potency of water kefir. *Journal of Microbiology, Biotechnology, and Food Science*. 2(6): 2444-2447.
- Alyaqoubi, S., Abdullah, A., Samudi, M., Abdullah, N., Addai, Z., dan Al-Ghazali, M. 2014. Effect of different factors on goat milk antioxidant activity. *International Journal of Chemtech Research*. 6(5): 3091-3196.
- Amatayakul, T., A. Halmos, F. Sherkat, and N. Shah. 2006. Physical characteristics of yoghurts made using exopolysaccharide producing starter cultures and varying casein to whey protein ratios. *Int. Dairy J*. 16: 40-51.
- Amorim, F. G., L. B. Coitinho, A. T. Dias, A. G. F. Friques, B. L. Monteiro, L. C. D. de Rezende, T. M. C. Pereira, B. P. Campagnaro, E. D. Pauw, E. C. Vasquez, dan L. Quinton. 2019. Identification of new bioactive peptides from kefir milk through proteopeptidomics: bioprospection of antihypertensive molecules. *Food Chem*. 282: 109-119.
- Anwer, R., A. Alam, S. Khursheed, S. M. Kashif, H. Kabir, dan F. Tasneem. 2012. *Spirulina*: Possible pharmacological evaluation for insulin-like protein. *J. Appl. Phycol*. 25(3): 883-889.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 1990. Protein (Crude) Determination in Animal Feed: Copper Catalyst Kjeldahl Method 984.13. 15th Edition. Official Methods of Analysis of AOAC International. Gaithersburg.
- Arifin, M., A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf, Rifkhan, J. K. Negara, dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi susu kambing pada waktu pemerahan yang berbeda di Peternakan Cangkurawok, Balumbang Jaya, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 2(2): 291-295.

- Atik, D. S., B. Gürbüz, E. Bölük, I. Palabıyık. 2021. Development of vegan kefir fortified with *Spirulina platensis*. *Food Bioscience*. 42: 1-8.
- Avila, J., dan D. Magesh. 2015. Purification, characterization and antioxidant properties of C-Phycocyanin from *Spirulina platensis*. *SIRJ-APBBP*. 2(1): 1-15.
- Axelsson, L. 2004. "Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology," pada: S. Salminen, A. von Wright dan A. C. Ouwehand, Edisi Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects. Marcel Dekker. Newyork.
- Babita, R. dan H. M. Pandit. 2017. Quantitative analysis of flavonoid 'Naringin' a natural product and its correlation with antioxidant activity in different fruit fractions of grapefruit, citrus Decuana Var. Paradisi (Macfad.) H.H.A Nicholls: Use of Industrial Waste. *Int. J. Pharm. Bio. Sci.* 8(2): 715- 721.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2981-1992 tentang Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Baguna, R., A. Yelnetty, S. E. Siswosubroto, dan N. Lontaan. 2020. Pengaruh penggunaan madu terhadap nilai pH, sineresis, dan total bakteri asam laktat yogurt sinbiotik. *Zootec*. 40(1): 214-222.
- Banji, D., O. J. F. Banji, N. G. Pratusha, dan A. R. Annamalai. 2013. Investigation on the role of *Spirulina platensis* in ameliorating behavioral changes, thyroid dysfunction and oxidative stress in offspring of pregnant rats exposed to fluoride. *Food Chemistry*. 140(1-2): 321–331.
- Barukčić, I., L. Gracin, A. R. Jambrak, dan R. Božanić. 2017. Comparison of chemical, rheological and sensory properties of kefir produced by kefir grains and commercial kefir starter. *Mljekarstvo*. 67(3): 169-176.
- Bayu, M. K., H. Rizqiati, dan Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2): 33-38.
- Berlianti, D., J. Sumarmono, dan A. H. D. Rahardjo. 2022. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas kefir dengan starter kefir grain. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 72-80.
- Biasala, A. dan P. Konieczny. 2018. Goat's milk-derived bioactive components - a review. *Mljekarstvo*. 68(4): 239-253.
- Brulé, G., L. Roger, J. Fauquant dan M. Piot, 1982. Phosphopeptides from casein derived material. *U.S. Patent*. 4: 358-465.

- Cerbulis, J., O.W. Parks dan H.M. Farrellr. 1982. Composition and Distribution of Lipids of Goats' Milk. *Journal of Dairy Science*. 65: 2301-2307.
- Chalid, S. Y. dan F. Hartiningsih. 2013. Potensi dadih susu kerbau fermentasi sebagai antioksidan dan antibakteri. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*. Lampung.
- Chapot-Cartier, M. dan S. Kulakauskas. 2014. Cell wall structure and function in lactic acid bacteria. *Microbial Cell Factories*. 13(1): 1-23.
- Chu, W.L, Y.W. Lim, A.K. Radhakrishnan, and P.E.Lim. 2010. Protective effect of aqueous extract from *Spirulina platensis* against cell death induced by free radicals. *BMC. Complementary and Alternative Medicine*. 10-53.
- CODEX. 2003. Standart for Fermented Milk (CODEX Stand 243-2003).
- Dinkçi, N., H. Kesenkaş, F. Korel, dan Ö. Kınık. 2015. An innovative approach" cow/oat milk based kefir. *Mljekarstvo*. 65(3): 177-186.
- Düven, G., S. Kumcuoğlu, dan D. Kışla. 2021. Ultrasonication-assisted kefir production and its effect on fermentation time and EPS production. *Food Bioscience*. 42:1-5.
- Fauziyyah, F. 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Gizi Kefir Susu Kambing dengan Fortifikasi Vitamin D3. Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Skripsi. Semarang.
- Farnworth, E.R. 2005. Kefir - A Complex Probiotic. Food Research and Development Centre, Agriculture and Agri - food Canada. Canada.
- Febrisiantosa, A., B. P. Purwanto, I. I. Arief, dan Y. Widyastuti. 2013. Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi whey kefir dan aktivitasnya terhadap penghambatan Angiotensin Converting Enzyme (ACE). *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 24(2): 147-153.
- Firdiyani, F., T. W. Agustini, dan W. F. Ma'ruf. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. *JPHPI*. 18(1): 28-37.
- Frolund, B., T. Griebe, dan P. H. Nielsen. 1995. Enzymatic-activity in the activated-sludge floc matrix. *Appl. Microbiology Biotechnology*. 43: 755-761.
- Fithriani, D., S. Amini, S. Melanie, dan R. Susilowati. 2015. Uji fitokimia, kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan mikroalga *Spirulina sp.*, *Shlorella sp.*, dan *Nannochloropsis sp.* *JPB Kelautan dan Perikanan*. 10(2):101-109.
- Gabr, G. A., S. M. El-Sayed, dan M. S. Hikal. 2020. Antioxidant activities of phycocyanin: a bioactive compound from *Spirulina platensis*. *Journal od Pharmaceutical Research International*. 32(2): 73-85.

- Gänzle, M. G. 2015. Lactic metabolism revisited: metabolism of lactic acid bacteria in food fermentations and food spoilage. *Food Microbiology*. 2: 106-117.
- Geissler, C. and H. Powers, 2011. *Human Nutrition*. London, UK: Churchill Livingstone. 509-532.
- Ginting, A. A., U. Pato, dan V. S. Johan. 2017. Mutu sensori susu fermentasi probiotik selama proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *Casei* R-68. *JOM Faperta*. 4(1): 1-8.
- Ginting, S. O., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiyati. 2019. Analisis total BAL, total padatan terlarut, kadar alkohol, dan mutu hedonik pada kefir susu sapi dengan variasi konsentrasi sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 104-109.
- Gumbo, J. R. dan Nesamvuni, C. N. 2017. A review: spirulina a source of bioactive compounds and nutrition. *JCPS*. 10(3): 1317-1325.
- Guzel-Seydim, Z. B., A. C. Seydim, A. K. Greene, dan A. B. Bodine. 2000. Determination of organic acids and volatile flavor substances in kefir during fermentation. *Journal of Food Composition and Analysis*. 13(2000): 25-34.
- Guzel-Seydim, Z., T. Kök-Taş, dan A. K. Greene. 2011. Review: Functional properties of kefir. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr*. 51:261-268.
- Hardiansyah, A. 2020. Identifikasi nilai gizi dan potensi manfaat kefir susu kambing Kaligesing. *Journal of Nutrition College*. 9(3): 208-214.
- Harjanto, S. 2017. Perbandingan pembacaan absorbansi menggunakan Spectronic 20D+ dan Spectrophotometer UV-Vis T 60U dalam penentuan kadar protein dengan larutan standar BSA. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. 20(3): 114-116.
- Hayek, S. A. dan S. A. Ibrahim. 2013. Current limitations and challenges with lactic acid bacteria: a review. *Food and Nutrition Sciences*. 4(11): 73-87.
- Hendrarti, E. N. dan R. A. S. Nasarani. 2020. Ekstrak kecambah kacang hijau sebagai pengganti amonium sulfat (Za) dalam pembuatan nata de whey. *Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu*. 2(3): 116-122.
- Hidayati, J. R., E. Yudiati, D. Pringgienis, D. T. Oktaviyanti, dan A. P. Kusuma. 2020. Comparative study on antioxidant activities, total phenolic compound and pigment contents of tropical *Spirulina platensis*, *Gracilaria arcuata* and *Ulva lactuca* extracted in different solvents polarity. *E3S Web of Conferences* 147. 1-9.

- Horackoval, S., P. Sedlackova¹, M. Slukova and P. Milada. 2014. Influence of whey, whey component and malt on the growth and acids production of Lactobacilli in milk. *Czech J. Food Sci.* 32: 526-531.
- Irigoyen, A., I. Arana, M. Castiella, P. Torre, dan F. Ibanez. 2005. Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage. *Food. Chem.* 90: 613:620.
- Jensen, G. S., V. L. Attridge, J. L. Beaman, J. Guthrie, A. Ehmman, dan K. F. Benson. 2015. Antioxidant and anti-inflammatory properties of an aqueous cyanophyta extract derived from *arthrospira platensis*: contribution to bioactivities by the non-phycoyanin aqueous fraction. *Journal of Medicinal Food.* 18(5): 535–541.
- Kazak, F., Y. Karafakioğlu, N. Başpınar, dan P. Coşkun. 2022. Relationships between glucose-6-phosphate, total protein, malondialdehyde, total glutathione and vitamin S parameters in goat milkers. *J. Hellenic Vet. Med. Soc.* 73(1): 3699-3706.
- Kök-Taş, T., A. C. Seydim, B. Özer, dan Z. B. Guzel-Seydim. 2013. Effects of different fermentation parameters on quality characteristics of kefir. *J. Dairy Sci.* 96:780-789.
- Krisnaningsih, A. T. N., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan Purwadi. 2018. Pengaruh penambahan stabilizer pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) terhadap viskositas, sineresis dan keasaman yogurt pada inkubasi suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis.* 5(3): 5-10.
- Lestari, D., J. Evan, dan M. T. Suhartono. 2020. Fraksi peptida antioksidan dari kasein susu kambing. *J. Teknol. Industri Pangan.* 31(2): 188-196.
- Liu, W., Zhou, Y., Sun, H., Li, R., Qin, Y., Yu, L., Chen, Y., Li, Y., Tan, Y., Zhao, R., Zhang, W., Jiang, S., dan Xu, Y. 2021. Goat milk improves glucose homeostasis via enhancement of hepatic and skeletal muscle amp-activated protein kinase activation and modulation of gut microbiota in streptozocin-induced diabetic rats. *Molecular Nutrition & Food Research.* 65(6).
- Madhyastha, H.K, K. S. Radha, M. Sugiki, S. Omura, dan M. Maruyama. 2006. Purification of c-phycoyanin from *s. fusiformis* and its effect on the induction of urokinase-type plasminogen activator from alfa-pulmonary endothelial cells. *Phytomedicine.* (13): 564-569.
- Marlinda dan R. Hartati. 2019. Oprimalisasi karakteristik nata de banana skin melalui perubahan konsentrasi *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Optimalisasi.* 5(2): 52-59.
- Martharini, D. dan I. Indratiningsih. 2017. Kualitas mikrobiologis dan kimiawi kefir susu kambing dengan penambahan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051 dan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Agritech.* 37(1): 22-9.

- Micheli, L., D. Uccelletti, C. Palleschi, dan V. Crescenzi. 1999. Isolation and characterization of a ropy *Lactobacillus* strain producing exopolysaccharide kefir. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 53:69-74.
- Mohanty, D. P., S. Mohapatra, S. Misra, dan P. S. Sahu. 2016. Milk derived bioactive peptides and their impact on human health - a review. *Saudi Journal of Biological Science.* 23: 577-583.
- Muntafiah, A., Nurliyani, dan Sunarti. 2018. Goat-soy milk kefir increase nitric oxide bioavailability by increasing endothelial nitric oxide synthase (eNOS) gene expression in diabetic rats. *Progress in Nutrition.* 20: 257-262.
- Nabiatul, R. L. A., D. Wahyuningsih, W. W. Hidayah, A. L. N. Aminin. 2014. Jelly fermenter soy whey as antioxidants source of alternative functional food. *Jurnal Sains dan Matematika.* 22(3): 67-71.
- Ningsih, F. dan M. I. Haris. 2022. Kualitas organoleptik dan kadar antioksidan kefir susu kambing dengan penambahan jus buah aga merah (*Hylocereus polyrhizus*) level berbeda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis.* 5(1): 17-20.
- Nobel, P.S. 2009. *Physicochemical and Enviromental Plant Physiology.* Academic Press, Canada. 582p.
- Nurliyani, S., Sadewa, A., dan Sunarti, S. 2015. Kefir properties prepared with goat milk and black rice (*Oryza sativa* L.) extract and its influence on the improvement of pancreatic [beta]-cells in diabetic rats. *Emirates Journal of Food and Agriculture.* 27(10): 727.
- Nwodo, U. U., E. Green, dan A. I. Okoh. 2012. Bacterial Exopolysaccarhides: Functionality and Prospects. *Int. J. Mol. Sci.* 13:14002-14015.
- Ojikoji, O. A., H. U. Nwanjo. 2005. Effects of pioglitazone on atherogenic risk predictor indices of alloxan-induced diabetic rabbits. *Biokemistri.* 17:179-84.
- Okechukwu, P. N., S. O. Ekeuku, M. Sharma, C. P. Nee, H. K. Chan, N. Mohamed, G. R. F. Anisah. 2019. In vivo and in vitro antidiabetic and antioxidant activity of spirulina. *Phcog Mag.* 15(17): 29.
- Prastiwi, V. F., V. P. Bintoro, dan H. Rizqiati. 2018. Sifat mikrobiologi, nilai viskositas dan organoleptik kefir optima dengan penambahan high fructose syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan.* 2(1): 27-32.
- Pratama, D., P. D. Wulansari, dan N. Frasiska. 2021. pH, kadar fenolat total, dan aktivitas antioksidan kefir susu kambing yang ditambahkan sedukan kopi robusta (SKR). *Bulletin Applied Animal Research.* 3(1): 1-6.
- Pratiwi, B. M., H. Rizqiati, dan Y. Pratama. 2018. Pengaruh substitusi buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan, pH, total bakteri asam

- laktat, dan organoleptik kefir sari kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 98-104.
- Redmile-Gordon, M. A., E. Armenise, R. P. White, P. R. Hirsch, dan K. W. T. Goulding. 2013. A comparison of two colorimetric assays, based upon Lowry and Bradford technique, to estimate total protein in soil extracts. *Soil Biology & Biochemistry*. 67: 166-173.
- Reis, J. A., A. T. Paula, S. N. Casarotti, dan A. L. B. Penna. 2012. Lactic acid bacteria antimicrobial compounds: characteristics and application.
- Rizky, A. M. dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh penambahan tepung ubi ungu jepang (*Ipomoea batatas* L var. Ayamurasaki) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik kefir ubi ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1393-1404.
- Rohman, E. dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*. 5(2): 97-107.
- Rossi, E., F. Hamzah, dan Febriyani. 2016. Perbandingan susu kambing dan susu kedelai dalam pembuatan kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1): 13-20.
- Safitri, M. F. dan A. Swarastuti. 2013. Kualitas kefir berdasarkan konsentrasi kefir grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 87-92.
- Sajna, K. V., R. K. Sukumaran, L. D. Gottumukkala, H. Jayamurthy, K. S. Dhar, dan A. Pandey. 2013. Studies on structural and physical characteristics of a novel exopolysaccharide from *Pseudozyma* sp. NII 08165, *Int. J. of Bio. Macromolecules*. 59:84-89.
- Sari, R. F. 2011. Study on bioactive compounds of *Spirulina platensis* as antioxidant. FPIK, UNDIP, Semarang.
- Sari, A. R. S., Nurwantoro, A. Hintono, dan S. Mulyani. 2020. Pengaruh penggunaan F1 *grain kefir* sebagai *starter* terhadap kadar alkohol, total khamir, dan kesukaan kefir optima. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 137-144.
- Setiawan, J., R. R. A. Maheswari, dan B. P. Purwanto. 2013. Sifat fisik dan kimia, jumlah sel somatik dan kualitas mikrobiologis susu kambing Peranakan Ettawa. *Acta Veterinaria Indonesiana*. 1(1): 32-34.
- Setyawardani T., A.H.D. Rahardjo, M. Sulistyowati dan S. Wasito. 2014. Physiochemical and organoleptic features of goat milk kefir made of different kefir grain concentration on controlled fermentation. *Animal Production* 16(1): 48-54.
- Setyawardhani, T. J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, M. Sulistyowati, dan K. Widayaka. 2017. Kualitas kimia, fisik dan sensori kefir susu kambing yang disimpan pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. *Buletin Peternakan*. 41(3): 298-306.

- Setyawardani, T., J. Sumarmono, dan K. Widayaka. 2020. Physical and microstructural characteristics of kefir made of milk and colostrum. *Buletin Peternakan*. 44(1): 43-49.
- Sedjati, S., E. Yudiati, dan Suryono. 2012. Profil pigmen polar dan nonpolar mikroalga laut *Spirulina* sp. dan potensinya sebagai pewarna alami. *Ilmu Kelautan*. 17(3): 176-181.
- Simpore, J., F. Zongo, dan F. Kabore. 2005. Nutrition rehabilitation of HIV-infected and HIV-negative undernourished children utilizing *Spirulina*. *Annals of Nutrition and Metabolism*. 49(6): 373–380.
- Singh, M., R. Sharma, S. Ranvir, K. Gandhi, dan B. Mann. 2019. Profiling and distribution of minerals content in cow, buffalo, and goat milk. *Indian J. Dairy Sci*. 72(5):480-488.
- Sulmiyati, N. Ali, dan Marsudi. 2013. Kajian kualitas fisik susu kambing Peranakan Ettawa (PE) dengan metode pasteurisasi yang berbeda. *JITP*. 4(3): 130-134.
- Susanto, E., A. S. Fahmi, T. W. Agustini, S. Rosyadi, dan A. D. Wardani. 2017. Effects of different heat processing on fucoxanthin, antioxidant activity and colour of Indonesian brown seaweeds. *Earth and Environmental Science*. 55: 1-10.
- Suzery, M., D. Majid, D. Setyawan, dan H. Sutanto. Improvement of stability and antioxidant activities by using phycocyanin - chitosan encapsulation technique. *Earth Environ. Sci*. 55:1-7.
- Soeparno. 2021. *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Utami, O. W., D. W. Harjanti, dan A. Purnomoadi. 2017. Perubahan konsentrasi laktoferin dan laktoperoksidase dalam kolostrum dan susu kambing Peranakan Etawa selama 5 hari post partus. *Prosiding Seminar Nasional. Peningkatan Produktivitas Ternak melalui Inovasi Agribisnis Peternakan*. Magelang.
- Wahyudi, A. dan R. Dewi. 2017. Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semangka hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian*. 17(1): 17-25.
- Wulansari, P. D., Nurliyani, S. R. N. Endah, A. Nofriyaldi, dan E. Harmayani. 2021. Microbiological, chemical, fatty acid and antioxidant characteristics of goat milk kefir enriched with *Moringa oleifera* leaf powder during storage. *Food Science and Technology*. 42: 1-10.
- Yangilar, F. 2013. As a potentially functional food: goat's milk and products. *Journal of Food and Nutrition Research*. 1(4): 68-81.
- Yilmaz-Ersan, L., Ozcan, T., Akpinar-Bayizit, A., dan Sahin, S. 2018. Comparison of antioxidant capacity of cow and ewe milk kefirs. *Journal of Dairy Science*. 101(5): 3788-3798.

Yusmarini, R. Indrati, T. Utami, dan Y. Marsono. 2009. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat proteolitik dari susu kedelai yang terfermentasi spontan. *Jurnal Natur Indonesia*. 12(1): 28-33.

Zenebe, T., Ahmed, N., Kabeta, T., dan Kebede, G. 2014. Review on medicinal and nutritional values of goat milk. *Academic Journal of Nutrition*. 3(3): 30-39.