

9. BIBLIOGRAFÍA

- ❖ Aguilar, M. 2003. Efecto del tratamiento de altas presiones hidrostáticas sobre la inactivación de la Flora microbiana natural y *Escherichia coli* en néctar de mango. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
- ❖ Anese, M., Nicoli, M.C., Dall'Agio, G., y Lericci, C. R. 1995. Effect of high pressure treatments on peroxidase and polyphenoloxidase activities. *Journal of Food Biochemistry*. 18:285-293.
- ❖ Asaka, M y Hayashi, R. 1991. Activation of polyphenoloxidase in pear fruits by high pressure treatment. *Agricultural Biological Chemistry*. 55(9):2439-2440.
- ❖ Badui, S. D. 1986. Química de alimentos. Alhambra Mexicana, México. pp: 205-218.
- ❖ Codex Alimentarium "NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (CODEX STAN 247-2005), Disponible:<http://www.codexalimentarius.net>. Adquirido: 04/11/06.
- ❖ Cubas, G. F. 2002. Efecto del tratamiento de altas presiones dinámicas sobre la inactivación de la flora nativa, actividad enzimática y la calidad del queso fresco mexicano. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
- ❖ Downing, D.1989. Processed apple products. AVI Ed. EUA, pp: 31-49.

- ❖ Fennema O. R. 1985. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. New York, pp: 331-398.
- ❖ Guerrero-Beltrán, J.A., Barbosa-Cánovas, G.V. y Swanson, B.G., 2005 a. Manual of High hydrostatic pressure processing of fruit and vegetable products. EUA.
- ❖ Guerrero Beltrán, J.A., Swanson, B.G. y Barbosa-Cánovas, G.V. 2005 b. Shelf life of HHP Processed peach puree with antibrowning agents. Journal of Food Quality. 28: 479-491.
- ❖ Gomes, M. R.A. y Ledward, D. A. 1996. Effect of high- pressure treatment on the activity of some polyphenoloxidases. Food Chemistry. 56(1):1-5.
- ❖ Hachette Castell. 1981. Hachette Castell Diccionario Enciclopedico. Ediciones Castell. España. Vol. 7. pp:1342.
- ❖ Heimann, W. 1980. Fundamentals of food chemistry. AVI Publishing Company. Conneticut, EUA, pp. 237-270.
- ❖ Heremans, K. 2001. The effect of high pressure on biomaterials. En “ Ultra High Pressure Treatments of Foods”. Eds. E.G. Hendickx y D. Knorr. Capítulo 2. Kluwer/Plenum Publishers. New York.
- ❖ Hernández, I. 2007. Efecto de altas presiones dinámicas en al actividad de la PME en sistemas modelo. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
- ❖ Hernández, M. 2001. Obtención de manzana enriquecida con calcio y zinc por impregnación a presión atmosférica y a vacío. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.

- ❖ Hoover, D.G. 1993. Pressure effects on biological systems. *Food Technology*. 47 (6):150-155.
- ❖ Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán (INNSZ).1998. Composición de manzana.
- ❖ Knorr, D. 1993. Effects of high hydrostatic pressure processes on food safety and quality. *Food Technology*. 47(6):156-161.
- ❖ Lamikanra, O. 2002. Fresh-cut fruits and vegetables. *Science, Technology and Market*. CRC Press. Washington, pp: 142-150.
- ❖ Lechowich, R. V. 1993. Food safety implications of high hydrostatic pressure as a food processing method. *Food Technology*. 47(6):170-171.
- ❖ Mayel, A. y Harel, E. 1979.Review: Polyphenol oxidases in plants. *Phytochemistry*. 18(1):193-215.
- ❖ Mendenhall, W., Scheaffer, R. y Wackerly, D. 1986. Estadística matemática con aplicaciones. Grupo Editorial Iberoamérica. México, pp:202-206.
- ❖ Mermelstein, N.H. 1997. High-pressure processing reaches the US market. *Food Technology*. 51(6) :95-96.
- ❖ Mertens, B. y Knorr, D. 1992. Development of nonthermal processes for food preservation. *Food Technology*. 46(5):124-133.
- ❖ Mertens, B. y Deplace, G. 1993.Engineering aspects of High-Pressure Technology in the food industry. *Food Technology*. 47(6):164-169.

- ❖ Palou, E., Lopez Malo, A., Barbosa-Cánovas, G.V., Welti-Chanes, J., y Swanson, B. G. 1999a. Polyphenoloxidase activity and color of blanched and high hydrostatic pressure treated banana puree. *Journal of Food Science*. 64(1):42-45.
- ❖ Palou, E., Lopez Malo, A., Barbosa-Cánovas, G.V. y Swanson, B. G. 1999b. High-pressure treatment in food preservation. In *Handbook of food preservation*. M. S. Rahman Editorial. USA, pp: 533-576.
- ❖ Peleg, M. 2006. *Advanced quantitative microbiology for food and biosystems*. CRC Press. New York, pp: 50-55.
- ❖ Ramírez, E. y Whitaker, J. 1999. *Polyphenoloxidase*. University of California. USA. pp:315-425.
- ❖ Rapeanu G., Van Loey A., Smout C. y Hendrickx, M. 2006. Thermal and high pressure inactivation kinetics of Victoria grape polyphenoloxidase: from model systems to grape must. *Journal of Food Process Engineering*. 29(6):269-286.
- ❖ Rugerio, C. 2005. Efecto del tratamiento de altas presiones dinámicas sobre la inactivación de microorganismos, actividad enzimática y calidad sensorial en jugo de naranja. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
- ❖ San Martín, M. 1996. Determinación de cinéticas de inactivación de polifenoloxidasas y cambio de sabor en aguacate tratado térmicamente. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
- ❖ Secretaría de economía; ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGO DE MANZANA NMX-F-045-1982, Disponible: <http://www.economia-noms.gob.mx/>. Adquirido: 04/11/06.

- ❖ Stansted Fluid Power LTD Manual. Operating Instructions.

- ❖ Whitaker, J. 1994. Principles of Enzymology for the Food Sciences. Marcel Dekker, Inc. 2nd Edition. New York, pp: 63-328.

- ❖ Whitaker, J. 1995. Food Enzymology Structures and Mechanisms. Chapman and Hall. New York, pp: 270-307.

- ❖ Weemas, C. A., Ludikhuyze, L.R., Van den Broeck, I. y Hendrickx, M.E. 1999. High Pressure Inactivation of Polyphenoloxidases. Journal of Food Science. 63(5):873-876.