

8. Bibliografía

1. **A. O A. C.** 2000. “Official Methods of Analysis”. Association of Official Analytical Chemists. Washington, D. C. E E. U U.
2. **ALEIXANDRE, J. L.** 1999. “Vinos y Bebidas Alcohólicas”. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia. España.
3. **ALZAMORA, S. M.**, Tapia, M. S., Argaiz, A. y Welti, J. 1993. Application of combined methods technology in minimally processed fruits. *Food Research International*, 26:125.
4. **AMERINE, A.M.** 1976. “Análisis de Vinos y Mostos”. Editorial Acribia. España. Citado en Cao-Romero, J. 2006. Efectos del tipo de levadura y tiempo de fermentación en la obtención de un vino de capulín. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas Puebla. México.
5. **ARGAIZ, A.**, López-Malo, A. y Welti-Chanes, J. 1995. Considerations for the development and the stability of high moisture fruit products during storage. En “Food Preservation by Moisture Control-Fundamentals and Applications”. Eds. G. V. Barbosa-Cánovas y J. Welti-Chanes. P. 729. Technomic. Lancaster.
6. **ARGAIZ, A.**, Vergara, F., Welti, J. y López-Malo, A. 1993. Durazno conservado por factores combinados. Programa CYTED-D. Boletín Internacional de Divulgación, No. 1:22-30. Puebla. México.
7. **BARDENES, M. L.**, Lorente, M., Martínez, J. y Yacer, G. 1999. “Variedades de Melocotón y Nectarina Temprana”. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia. España.
8. **BERLITZ, H. D.** y Grosch, W. 1986. Food Chemistry. Springer, Verlag. Berlín. Alemania. Citado en Catalán, E. 1999. Transformación de frutas de alta humedad conservadas por métodos combinados en productos de fruta comerciales. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas Puebla. México.
9. **BEUCHAT, LR.** 2001. Control of foodborne pathogens and spoilage microorganisms by naturally occurring antimicrobials. En

“Microbial Food Contamination”. Eds. Wilson, CL., y Droby, S. 11: 149-169. CRC Press. London. Citado en Raybaudi-Massilia, R., Soliva, R. y Martín, O. (2006). Uso de agentes antimicrobianos para la conservación de frutas frescas y frescas cortadas. 1er. Simposio Ibero-Americanano de Vegetales Frescos Cortados. San Pedro, SP Brasil. Disponible en:
http://www.ciad.mx/dtaov/XI_22CYTED/brasil_prog.html
Adquirido: 27/03/07.

10. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM). Ministerio de Asuntos Agrarios, Gobierno de la Provincia de Buenos Aires. Disponible en:

<http://www.induambiental.cl/1615/article-93670.html>
Adquirido: 18/05/07.

11. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS. Disponible en:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/folleto/general/bpm.htm
Adquirido: 18/05/07.

12. CAO-ROMERO, J. 2006. Efectos del tipo de levadura y tiempo de fermentación en la obtención de un vino de capulín. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas Puebla. México.

13. CATALÁN, E. 1999. Transformación de frutas de alta humedad conservadas por métodos combinados en productos de fruta comerciales. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas Puebla. México.

14. CASTAÑÓN, X., Argaíz, A., y López-Malo, A. 1999. Effect of storage temperature on the microbial and color stability of banana purée with addition of vanillin or potassium sorbate. Food Science and Technology International. 5, 51-58.

15. CHIRIFE, J., Ferro, C. y Benmerguui, E. A. 1980. The prediction of water activity in aqueous solutions in connection with intermediate moisture foods: IV. a_w prediction in aqueous non electrolyte solutions. Journal of Food Technology. 15:59.

16. CHIRIFE, J. y Ferro, C. 1982. Water activity of fresh food. Journal of Food Science. 47: 661. Citado en Corona, Z. 2000. Durazno deshidratado

- osmóticamente mediante infusión seca. p. 12. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
17. **CONNER**, D. E. y Beuchat, L. P. 1984. Effects of essential oils from plants on growth of foods spoilage yeasts. *Journal of Food Science*, 49: 429. Citado en López-Malo, A., Alzamora, S. M. y Argaiz, A. (1997). Vainillin and pH synergistic effects on mold growth. p. 1. *Journal of Food Science*. 62 (6): 1.
18. **CORONA**, Z. 2000. Durazno deshidratado osmóticamente mediante infusión seca. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
19. **DAVIDSON**, PM. 1996. “Chemical preservatives and antimicrobial compounds”. En *Food Microbiology and Frontiers*. Eds. Doley, MP., Beuchat, LR. Y Montvile, TJ. 1997:520-566. Washington, D. C. Citado en García, M. (2004). Inhibición de *Aspergillus parasiticus* y *Penicillium digitatum* con mezclas sinérgicas de antimicrobianos naturales y sintéticos en sistemas modelo de puré de manzana mínimamente procesado. Tesis Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
20. **DAVIDSON**, PM., y Zivanovic, S. 2003. The use of natural antimicrobials. En “Food Preservation Techniques”. Eds. Zeuthen, P. y Bogh-Sorensen, L. 2: 5-29. Washington, D. C. Citado en en Raybaudi-Massilia, R., Soliva, R. y Martín, O. (2006). Uso de agentes antimicrobianos para la conservación de frutas frescas y frescas cortadas. 1er. Simposio Ibero-Americanico de Vegetales Frescos Cortados. San Pedro, SP Brasil. Disponible en: http://www.ciad.mx/dtaov/XI_22CYTED/brasil_prog.html Adquirido: 27/03/07.
21. **EurLex**. 2004. Métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino. Reglamento (CE) nº 128/2004 de la Comisión. Disponible en: http://europa.eu.int/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexapi!prod!CELEXnumdoc&numdoc=32004R0128&model=guichett&lg=es Adquirido: 29/03/07.
22. **GALEANA**, S. y Morales V. 1992. Preconservación de durazno por métodos combinados: reuso del jarabe y estabilidad de la fruta de empaque.

Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.

23. **GARCÍA**, M. 2004. Inhibición de *Aspergillus parasiticus* y *Penicillium digitatum* con mezclas sinérgicas de antimicrobianos naturales y sintéticos en sistemas modelo de puré de manzana mínimamente procesado. Tesis Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
24. **GONZÁLEZ**, P. y Sánchez, Y. 1993. Estudio de la caracterización de los procesos de concentración semihúmeda y concentración osmótica. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
25. **GOULD**, G. 1996. Industry perspectivas on the use of naturals antimicrobials and inhibitors for food applications. Journal of Food Protection. Supplement. 82-86. Citado en García, M. (2004). Inhibición de *Aspergillus parasiticus* y *Penicillium digitatum* con mezclas sinérgicas de antimicrobianos naturales y sintéticos en sistemas modelo de puré de manzana mínimamente procesado. Tesis Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
26. **GUERRERO**, J. A. 2005. Elaboración de productos azucarados. Apuntes inéditos. Universidad de las Américas, Puebla. México.
27. **HERRERO**, A. y Guardia J. 1992. “Conservación de Frutos. Manual Técnico”. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. España.
28. **JAY**. 1992. “Modern Food Microbiology”. 4º ed. Van Nostrand Reinhold. New York. E. E. U. U. Citado en García, M. (2004). Inhibición de *Aspergillus parasiticus* y *Penicillium digitatum* con mezclas sinérgicas de antimicrobianos naturales y sintéticos en sistemas modelo de puré de manzana mínimamente procesado. Tesis Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
29. **LEISTNER**, L. y Gould, G. 2002. “Hurdle Technologies. Combination Treatments for Food Stability Safety and Quality”. Plenum Publishers. New York. E E. U U.

30. **LÓPEZ-MALO**, A. y Argaiz, A. 1993. Sustitución parcial de sacarosa y ácido cítrico en duraznos conservados por factores combinados. Información Tecnológica, 4:27.
31. **LÓPEZ-MALO**, A., Alzamora S. M. y Argaiz, A. 1995. Effect of natural vanillin on germination time and radial growth of moulds in fruit-based agar systems. Food Microbiology. 12: 213.
32. **LÓPEZ-MALO**, A., Alzamora S. M. y Argaiz, A. 1997. Effect of vanillin concentration, pH and incubation temperature on *Aspergillus flavus*, *Aspergillus niger*, *Aspergillus ochraceus* and *Aspergillus parasiticus* growth. Food Microbiology. 14: 117.
33. **MARTÍNEZ**, M. A. 2002. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Disponible en:
<http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/prodalim/prodveg/bpa/presenta/100.pdf>
Adquirido: 18/05/07.
34. **MURILLO**, O. M. Ficha Técnica: Elaboración de vino a partir de frutas. Disponible en:
http://www.mercanet.cnp.go.cr/Desarrollo_Agroid/documentospdf/VinoFrutas_FTP.pdf
Adquirido: 30/11/06.
35. **NORRISCH**, R. S. 1966. An equation for the activity coefficients and equilibrium relative humidities of water in confectionery syrup. Journal of Food Technology. 1:25.
36. **NYCHAS**, G. J. E. 1995. Natural antimicrobials from plants, In “New Methods of Food Preservation”. Ed. G. W. Gould. p. 58-89. Blackie Academic and Professional. Glasow. E E. U U. Citado en López-Malo, A., Alzamora, S. M. y Argaiz, A. (1997). Vainillin and pH synergistic effects on mold growth. p. 1. Journal of Food Science. 62 (6): 1.
37. **PEARSON**, D. 1979. “The Chemical Analysis of Foods”. Sixth edition. Chemical Publishing Company Inc. New York. E. E. U. U.

38. **PROGRAMA DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA.** 2004.
SENASICA. Disponible en:
<http://web2.senasica.sagarpa.gob.mx/xportal/inocd/mrni/Doc397/>
Adquirido: 18/05/07.
39. **RAYBAUDI-MASSILIA, R., Soliva, R. y Martín, O.** 2006. Uso de agentes antimicrobianos para la conservación de frutas frescas y frescas cortadas. 1er. Simposio Ibero-Americanico de Vegetales Frescos Cortados. San Pedro, SP Brasil. Disponible en:
http://www.ciad.mx/dtaov/XI_22CYTED/brasil_prog.html
Adquirido: 27/03/07.
40. **ROCHA, A.** 2005. La Cultura del Vino. Apuntes inéditos Universidad de las Américas. Puebla. México. Citado en Cao-Romero, J. 2006. Efectos del tipo de levadura y tiempo de fermentación en la obtención de un vino de capulín. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas Puebla. México.
41. **ROLLER, S. P., y Seedhar.** 2002. Carvacrol and cinnamic acid inhibit microbial growth in fresh-cut melon and kiwifruit at 4° and 8°C. Citado en Raybaudi-Massilia, R., Soliva, R. y Martín, O. (2006). Uso de agentes antimicrobianos para la conservación de frutas frescas y frescas cortadas. 1er. Simposio Ibero-Americanico de Vegetales Frescos Cortados. San Pedro, SP Brasil. Disponible en: http://www.ciad.mx/dtaov/XI_22CYTED/brasil_prog.html
Adquirido: 27/03/07.
42. **ROSE, A.** 1977. “Alcoholic Beverages”. ACADEMIC PRESS. New York. E E U U.
43. **ROSS, K. D.** 1975. Estimation on water activity in intermediate moisture foods. Food Technology. 29:26.
44. **SECRETARÍA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL.** 1982.
NORMA MEXICANA NMX-F-130-1982. Alimentos para humanos – Mermelada de durazno. Disponible en:
<http://www.economia-nmx.gob.mx/>
Adquirido: 09/11/06.

45. **SCHROEDER**, A. 1994. Estudio de las enfermedades de postcosecha del melocotón y algunos métodos de control. Tesis Doctoral. Universidad Politécnica de Valencia. España.
46. **SOFOS**. 1988. “Sorbate Food Preservative”. CRC Press Inc. Florida. E. E. U. U. Citado en García, M. (2004). Inhibición de *Aspergillus parasiticus* y *Penicillium digitatum* con mezclas sinérgicas de antimicrobianos naturales y sintéticos en sistemas modelo de puré de manzana mínimamente procesado. Tesis Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.
47. **TAPIA de DAZA**, M. S., Argaíz, A., López-Malo, A. y Díaz, R. V. (1995). Microbial stability assessment in hingh and intermediate food: special emphasis on fruit products. En “Food Preservation by Moisture Control-Fundamentals and Applications”. Eds. G. V. Barbosa-Cánovas y J. Welti-Chanes. P. 575. Technomic. Lancaster.
48. **THOMAS**, D. S. & Davenport, R. P. 1985. *Zygosaccharomyces bailii*-a profile of characteristics and spoilage activities. Food Microbiology, 2, 157-169. Citado en Leistner, L. y Gould, G. (2002). “Hurdle Technologies. Combination Treatments for Food Stability Safety and Quality”. p. 107. Plenum Publishers. New York. E E. U U.
49. **TRUJILLO**, J. P. 1997. Aplicación de elementos intermitentes y otros coadyuvantes a la conservación frigorífica del melocotón. Tesis Doctoral. Universidad Politécnica de Valencia. España.
50. **U. S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION**. 1984. “Bacteriological Analytical Manual”. Division of microbiology. Center for food safety and applied nutrition. Sexta edición. Published by Association of Official Analytical Chemists. Washington, D. C. E E. U U.
51. **VERGARA**, F. y López-Malo, A. 2004. “Conservación de Productos de Frutas. Sistemas Antimicrobianos Naturales y no Convencionales”. Fundación Universidad de las Américas. Puebla. México.
52. **WESCHE**, P., Argaíz, J. y Márquez, D. 2002. Effect of pH, soluble solids and fermentation time on the quality of white wine produced from prickle pears (*Opuntia amyclaea*). Institute of Food Technology. Anaheim, CA. E E. U U.