

REFERENCIAS

- AAK**, Aarhus Karlshamn. 2009. Comunicación personal. Morelia, México.
- ABDULKARIM**, S. M., Frage, A., Tan, C. P. y Ghazali, H. M. 2008. Determination of the extent of frying fat deterioration using differential scanning calorimetry. *Journal of Food, Agriculture and Environment*. 6 (3&4): 54-59.
- ADDIS**, P. B. 1986. Occurrence of lipid oxidation products in foods. *Food and Chemical Toxicology*. 24: 1021-1030.
- AGUILAR**, C. N., Anzaldúa-Morales, A., Talamás, R. y Gastélum, G. 2006. Low-temperature blanch improves textural quality of French-fries. *Journal of Food Science*. 62 (3) 568:571.
- ÁLVAREZ**, L. 2009. Comunicación personal. Aarhus Karlshamn. Morelia, México.
- ANIAME**. 2009. Los aceites vegetales comestibles. *Nutrición y Salud*. Disponible: portal.aniname.com/uploads/losaceitesvegetales.pdf. Adquirido: 7 de septiembre de 2009.
- ANWAR**, F., Shahid, S. A. y Hussain, A. I. 2007. Assessment of oxidative deterioration of soybean oil at ambient and sunlight storage. *Grasas y aceites*, 58 (4).
- A.O.A.C.** 1984. "Oficial Methods of Analysis". Décimo cuarta edición. Association of Oficial Analytical Chemists. Inc. Washington, D.C. E.U.A.
- A.O.A.C.** 2000. "Oficial Methods of Analysis". Décimo séptima edición. Association of Oficial Analytical Chemists. Inc. Washington, D.C. E.U.A.

A.O.C.S. 1983. "Official Methods and Recommended Practices of the A.O.C.S." Sampling and analysis of the commercial fats and oils. Cuarta edición. Citado en De la Cruz, E. R. y Huaman, J. O. 2009. Formación de hidrocarburos aromáticos policíclicos y del 3,4-benzopireno en aceites comestibles alterados por recalentamiento. Tesis de Licenciatura. UNMSM. Perú.

A.O.C.S. 2006. "Official Methods and Recommended Practices of the A.O.C.S." Sampling and analysis of the commercial fats and oils. American Oil Chemists Society.

A.O.C.S. 2009. American Oil Chemists Society. Valor P-anisidina Cd 18-90.

BADUI, S. 2006. "Química de los alimentos". Pearson Educación. México.

BANSAL, G., Zhou, W., Barlow, P., Lo, H-L y Neo, F-L. 2010. Performance of palm olein in repeated deep frying and controlled heating processes. Food Chemistry, doi:10.1016/j.foodchem.2009.12.034.

BANSAL, G., Zhou, W., Barlow, P. J., Joshi, P., Lo, H. L., & Chung, Y. K. (2010). Review of rapid tests available for measuring the quality changes in frying oils and comparison with standard methods. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, in press. Citado en: Bansal, G., Zhou, W., Barlow, P., Lo, H-L y Neo, F-L. 2010. Performance of palm olein in repeated deep frying and controlled heating processes. Food Chemistry, doi:10.1016/j.foodchem.2009.12.034.

CALVO, M. (s/a). Principales grasas comestibles. Bioquímica de los alimentos. Disponible: <http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/lipidos/vegcomunes.html>. Adquirida: 21 de agosto de 2009.

CLARK, W. L. y Serbia, G. W. 1991. Safety aspects o frying fats and oils. Food Technol. 45(2), 84-94.

DE LA CRUZ, E. R. y Huaman, J. O. 2009. Formación de hidrocarburos aromáticos policíclicos y del 3,4-benzopireno en aceites comestibles alterados por recalentamiento. Tesis de Licenciatura. UNMSM. Perú.

DE LA CRUZ RODRÍGUEZ, (s/a). Formación de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) y 3-4 benzipireno en aceites comestibles alterados por recalentamiento. Disponible en: <http://www.sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata>. Citado en Yagüe, M.A. 2003. Estudio de utilización de aceites para fritura en establecimientos alimentarios de comidas preparadas. Observatorio de la seguridad alimentaria. Estudio de prevención y seguridad integral. UAB, Bellaterra.

FIRESTONE, D., Stier, R. F., & Blumenthal, M. M. (1991). Regulation of frying fats and oils. Food Technology, 45, 90–94. Citado en: Bansal, G., Zhou, W., Barlow, P., Lo, H-L y Neo, F-L. 2010. Performance of palm olein in repeated deep frying and controlled heating processes. Food Chemistry, doi:10.1016/j.foodchem.2009.12.034.

FLORES MORALES, M. E., Rubio Hernández, D. y Arellano Gómez, J. A. S/a. Evaluación de la vida útil de un aceite para freído industrial. Revista Tecnología de Alimentos. 16:22.

GERE, A. 1982. Studies of the changes in edible fats during heating and frying. Die Nahrung 26(10), 923-932.

IUPAC 1987. Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats an Derivatives, sixth Edition. Pergamon Press. Citado en: De la Cruz, E. R. y Huaman, J. O. 2009. Formación

de hidrocarburos aromáticos policíclicos y del 3,4-benzopireno en aceites comestibles alterados por recalentamiento. Tesis de Licenciatura. UNMSM. Perú.

IUPAC 2000. Determination of polar compounds polymerized and oxidized triacylglycerols and diacylglycerols in oils and fats: A technical Report. Pure Appl. Chem. **72**:1563-1575. Citado en: Abdulkarim, S. M., Frage, A., Tan, C. P. y Ghazali, H. M. 2008. Determination of the extent of frying fat deterioration using differential scanning calorimetry. Journal of Food, Agriculture and Environment. 6 (3&4): 54-59.

KIMURA, F., Li, Ch., Endo, Y. y Fujimoto, K. 2008. Cytotoxicity evaluation of oil fumes in rat hepatocytes using a model system for deep-fat frying. Food Science And Technology Research, 14(2), 148-152.

KOZEMPEL, M. F., Tomasula, P. M. y Craig Jr, J. C. 1991. Correlation of Moisture and Oil Concentration in French Fries. United States Department of Agriculture, ERRC. Consultado en: <http://wyndmoor.arserrc.gov/Page/1991%5C5678.pdf> el 29 de abril de 2010.

KROKIDA, M. K., Orepoulou, V., Maroulis, Z. B. y Marinos-Kouris, D. 2001. Effect of osmotic dehydration pretreatment on quality of French fries. Journal of Food Engineering. 49 (4) 339:345.

LAWSON, H., 1995. "Food oils and fats". Chapman and Hall. EEUU.

MOREIRA, R. G., Castell-Pérez, M. E. y Barrufet, M. A. 1999 "Deep fat frying: fundamentals and applications". An Aspen Publication. EEUU.

MORENO, J. D. (S/a). Calidad de la papa para usos industriales. Consultado en: <http://www.todopapa.com.ar/pdf/calidadpapaparausosindustriales.pdf> el 8 de abril de 2010.

NORMA Mexicana NMX-F-252-SCFI-2005. Alimentos. Aceite comestible puro de soya. Especificaciones. Disponible: <http://www.oleaginosas.org/archivos/nmx-f-252-scfi-2005%5B1%5D%20Norma%20Aceite%20soya.pdf>. Adquirido 7 de septiembre de 2009.

PROYECTO de NORMA Mexicana PROY-NMX-F-020-SCFI-2005. Alimentos. Oleína de palma. Especificaciones. Disponible: <http://www.economia.gob.mx/work/normas/nmx/2005/proy-nmx-f-020-scfi-2005.pdf> Adquirido: 18 de septiembre de 2009.

NORMA Mexicana NMX-F-154-1987. Alimentos. Aceites y grasas vegetales o animales. Determinación del índice de peróxido. Normas Mexicanas. Dirección general de normas. Disponible: <http://www.colpos.mx/bancodenormas/nmexicanas/NMX-F-154-1987.PDF>. Adquirido: 13 de septiembre de 2009.

NORMA Mexicana NMX-F-051-SCFI-2008. Determinación del índice de anisidina. Consultado en <http://www.economia.gob.mx/work/normas/nmx/2007/nmx-f-051-scfi-2008.pdf> el 7 de abril de 2010.

NORMA Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. 2002.

Disponible: <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/187ssa1scfi02.html>. Adquirido: 7 de septiembre de 2009.

OHLSON, R. 1983. Structure and physical properties of fats. En: Dietary Fats and Health, ed. E. G. Perkins y W. J. Visek, p. 44.-69 American Oil Chemist' Society, Champaign, IL.

PAUL, S. y Mittal, G. S. 1996. Dynamics of fat/oil degradation during frying based on physical properties, Journal of Food Processing Engineering. 19:201-221.

PAUL, S. y Mittal, G. S. 1997. Regulating the use of degraded oil/fat in deep-fat/oil food frying. Critical Reviews in Food Science and Nutrition 37(7): 635-662.

PERKINS, E. G. 1960. Nutritional and chemical changes occurring in try of health. Food Control Administration. Tel Aviv.

PROYECTO PROY-NOM-187-SSA1-2000. Bienes y Servicios. Tortillas y Tostadas. Especificaciones sanitarias. Consultado en: <http://148.206.53.231/bdcrom/GAM06/GAMV15/root/docs/PNM-095.PDF> el 7 de mayo de 2010.

ROLLS, B. J., Pirraglia, P. A., Jones, M. B. y Peters, J. C. 1992. Effects of olestra, a noncaloric fat substitute, on daily energy and fat intakes in lean men. American Journal of Clinical Nutrition. 84-92.

S/A. 2005. Substancias Tóxicas en la Oxidación de Grasas y Aceites. Universidad del país Vasco. Alimentaria online. Consultado en http://www.alimentariaonline.com/imprimir_notas.asp?did=807 el 7 de abril de 2010.

MUNDO ALIMENTARIO, 2009. Riesgos de la fritura. Mundo Alimentario. Delta Enfoque. (5):30.

SEBEDIO, J. L., Septier, Ch., & Grandgirard, A. (1986). Fractionation of commercial frying oil samples using sep-pak cartridges. Journal of American Oil Chemist's Society, 63, 1541–1543. Citado en: Bansal, G., Zhou, W., Barlow, P., Lo, H-L y Neo, F-L. 2010. Performance of palm olein in repeated deep frying and controlled heating processes. Food Chemistry, doi:10.1016/j.foodchem.2009.12.034.

TAN, C. P. and Che Man, Y. B. 1999. Differential scanning calorimetric analysis for monitoring the oxidation of heated oils. Food Chem. **67**:177-184. Citado en Abdulkarim, S. M., Frage, A., Tan, C. P. y Ghazali, H. M. 2008. Determination of the extent of frying fat deterioration using differential scanning calorimetry. Journal of Food, Agriculture and Environment. 6 (3&4): 54-59.

TIFFANY, T., Peitz, M., Clark, D., Billiter, K. y Kickle, B. 2009. Laboratory Frying Evaluation of Palm Olein and Palm Olein of Palm Olein and Palm Olein Domestic Vegetable Oil Blends Domestic Vegetable Oil Blends. 6th Global Oils and Fats Forum.

TOMPKINS, C. y Perkins, E. 1999. The evaluation of frying oils with the p-Anisidine value. Journal of the American Oil Chemists Society. Volume 76, Number 8. 945-947.

TSENG, Y-Ch., Moreira, R y Sun X. 1996. Total frying-use time effects on soybean oil deterioration and on tortilla chip quality. International Journal of Food Science and Technology. 31 287-294.

VÉLEZ, J. F y Hernández, J. X. 1999. Proceso de fritura de alimentos. Una revisión. Información Tecnológica. 10 (2).

YAGÜE, M.A. 2003. Estudio de utilización de aceites para fritura en establecimientos alimentarios de comidas preparadas. Observatorio de la seguridad alimentaria. Estudio de prevención y seguridad integral. UAB, Bellaterra. Informes Técnicos. Observatorio de la Seguridad Alimentaria. Disponible en: <http://magno.uab.es/epsi/alimentaria/mangeles-aylon.pdf>
3 de marzo de 2010.

ZHU, X., Wang, K., Zhu, J. y Koga, M. 2001. Analysis of cooking oil fumes by ultraviolet spectrometry and gas chromatography-mass spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49(10) 4790-4794.