

9. BIBLIOGRAFÍA

Alzamora, S. Cerrutti, P. y López- Malo, A. 1995. Minimally Processed Fruits by Combined Methods. En Food Preservation by Moisture Control . Fundamentals and Applications: Isopow Practicum II. Barbosa –Cánovas G. y Welti J. Technomic Publishing Co. USA.

Anderson, J y Allen, J.1994. Nutrition of macrominerals and trace elements. En Functional Foods. Designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. Golberg I. Chapman & Hall. New York.

Andrés, A. y Fito, P. 1993. El mecanismo hidrodinámico (HDM): modelación de las operaciones de impregnación de frutas al vacío. En II Congreso Latino Americano y del Caribe, México D.F. Citado en: Hernández, M. A. (2001). Obtención de manzana enriquecida con calcio y zinc por impregnación a presión atmosférica y a vacío. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas-Puebla, México.

A.O.A.C. 1996. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. E.U.A.

Argaiz, A. López – Malo, A. y Welti Chanes, J. 1995. Considerations for the development and the stability of high moisture fruit products during storage. In Food Preservation by Moisture control. Fundamentals and applications: Isopow Practicum II. Barbosa-Cánovas G y Welti-Chanes J. Technomic Publishing Co., USA.

Astorga R. 2002. Obtención de alimentos fortificados: manzana y durazno enriquecidos con calcio y ácido ascórbico. Tesis de Maestría. UDLA-P.

Barbosa-Cánovas, G., Pothakamury, U.R. y Swanson, B.G. 1995. State of art technologies for the stabilization of foods by non-thermal processes: Physical methods. In Food Preservation by Moisture control. Fundamentals and applications: Isopow Practicum II. Barbosa-Cánovas G y Welti-Chanes J. Technomic Publishing Co., USA.

Barbosa-Cánovas, G. V., Vega-Mercado, H. 1996. Dehydration of foods. Ed. Chapman and Hall. USA 265-288.

Best, D. (1997). All natural and nutraceutical. Prepared Foods 166(6):32-38.

Block, E. 1992. The organosulfur chemistry of the genus Allium-Implications for the organic chemistry of sulfur. Chem. Int.31:1135 – 1178.

Botash, A.S. Nasca, J. Dobowy, R.Weinberger, H.L. y Oliphant, M. 1992. zinc induced copper deficiency in an infant. Amer. J. Dis. Child 146 :709 – 711. Citado en Golberg I. 1994. Functional Foods. Designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. Chapman & Hall. New York.

Brown, K. 1995. Suplementación con zinc y crecimiento en niños: un meta análisis de estudios de intervención. Organo informativo de Kellogg's. Vol.4. No. 1 y 2. Citado en: Hernández, M. A. (2001). Obtención de manzana enriquecida con calcio y zinc por impregnación a presión atmosférica y a vacío. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas-Puebla, México.

Conway, J. Castaigne, F. y Picard, G. 1983. Mass Transfer considerations in the osmotic dehydration of apples. *Can. Inst. Food Sci. Technol. J.* 16(1) 25-29. Citado en: Santracruz V. (1997). Obtención de gajos de naranja mínimamente procesados. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas –Puebla. México.

Fernández C. M.I. 1998. Conservación de jitomate entero (*Lycopersicon esculentum* var. *Saladet*) de alta humedad, mínimamente procesado. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas, Puebla.

Fito, P. and Chiralt, A. 1995. “An update on vacuum osmotic dehydration”. In: *Food Preservation by Moisture control. Fundamentals and Applications*. G. Barbosa – Cánovas y J. Welti – Chanes. Technomic Publishing Co., Lancaster, PA, USA.

Fito, P and Chiralt, A. 2000. Vacuum Impregnation of Plant Tissues. Chapter 11. In *Minimally Processed Fruits and Vegetables, Fundamentals Aspects and Applications*. Alzamora S., Tapia M., y López-Malo A. Aspen Publication.

Fito, P. y Pastor, R. 1994. Non-diffusional mechanisms occurring during vacuum osmotic dehydration. *J. Food Eng.* 21:513-519.

García E. Y Sierra, J.A. 1996. Estudio de calidad microbiológica en conservación de kiwy sometido a deshidratación osmótica a vacío. Tesis doctoral. Universidad Politécnica de Valencia, España. Citado en Villa, I. O. 1999. Obtención de gajos de toronja minimamente procesados. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas – Puebla, México.

Guerrero, J. M. 1996. Estudio del mecanismo hidrodinámico en algunas frutas y el cálculo de su porosidad efectiva. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas – Puebla. México.

Gilibert, A. 2002. Desarrollo de alimentos funcionales. Incorporación de calcio y zinc en placas de manzana por procesos de impregnación al vacío de jarabes de sacarosa. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas – Puebla, México.

Golberg I. 1994. Functional Foods. Designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. Chapman & Hall. New York.

González M.J. 1998. Trastornos del metabolismo mineral. En Rodes, T.J. et al. Medicina interna de Masson. Cd interactivo. Pag. 2777-2779. Citado en: Hernández, M. A. (2001). Obtención de manzana enriquecida con calcio y zinc por impregnación a presión atmosférica y a vacío. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas-Puebla, México.

Hernández, M. A. (2001). Obtención de manzana enriquecida con calcio y zinc por impregnación a presión atmosférica y a vacío. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas-Puebla, México.

Hollingworth, P. (1997). Mainstreaming healthy foods. Food Technol. 51(3):55-58.

INNSZ. Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. 1998. Composición de los alimentos. Disco compacto multimedia interactivo.

IOM/NAS. 1994. Opportunities in the Nutrition and Food Sciences. Ed. P.r. Institute of Medicine/National Academy of Sciences, National Academy Press, Washington, D.C. Citado en: Yushimatz, Y. 2002. Incorporación de probióticos en trozos de manzana y melón, estabilidad y viabilidad durante la congelación. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas –Puebla. México.

Le Maguer, M. 1996. Mass transfer modelling in Structured foods. En Food Engineering 2000. P. Fito, E. Ortega-Rodriguez y G.V Barbosa-Canóvas (eds.) Chapman & Hall, New York, 253 – 270.

Levi , A, Gagel, D y Juven, B. 1983. Inermediate moisture tropical fruit products for developing countries. Technological data on papaya. J. Food Tech. (8) 667.

López – Malo, A. 1993. Manual de laboratorio de Fisicoquímica de alimentos. Apuntes inéditos . Universidad de las Américas – Puebla.

Magee, T.R. y Murphy W.R. 1983. Internal mass transfer during osmotic dehydration of apple slices in sufar solution., J. Food. Sci. and Technol. 7 (2) 147-155.

Mújica – Paz, H. Valdez – Fragoso, López – Malo, A., López, L., Palou, E. y Welti – Chanes, J. 2003. Impregnation and osmotic dehydration of some fruits: effect of the vacuum pressure and syrup concentration. J. Food. Eng. 57, 305 – 314.

Mújica – Paz, H. Valdez – Fragoso, López – Malo, A., López, L., Palou, E. y Welti – Chanes, J. 2002. Impregnation properties of some fruits at vacuum pressure. J. Food Eng. 56 (4), 307 -314.

Noss, E. and Rady S. 1999. Understanding Nutrition. West/Wadsworth Publishing Co., Belmont, CA.

PA Consulting Group.1990. Functional foods: a new global added value market?. London, England. Citado en Goldberg I. 1994. Functional Foods. Designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. Chapman & Hall. New York.

Pérez I. 2002. Estabilidad de productos de frutas enriquecidas con componentes fisiológicamente activos. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas – Puebla. México.

Pérez, I. y Hernández V. 2001. Obtención de un alimento funcional enriquecido con calcio empleando manzana impregnada con jarabes de sacarosa y secada con aire caliente. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas – Puebla. México.

Raoult – Wack A.L., 1990. Simultaneous water and solute transport in shrink media- Part 2. A compartmental model for dewatering and impregnation soaking process. Drying Technology 9(3) 613 – 630. Citado en: Santracruz V. (1997). Obtención de gajos de naranja mínimamente procesados. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas –Puebla. México.

Sandoval, D.A., Welti, J. y Dorantes, L.1998. Estudios preliminares para la obtención de aguacate mínimamente procesado utilizando impregnación al vacío. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas – Puebla. México.

Santracruz, V. 1997. Obtención de gajos de naranja mínimamente procesados. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas –Puebla. México.

Sheikh, M.S., et al., "Gastrointestinal Absorption of Calcium from Milk and Calcium Salts", New England Journal of Medicine, 317:532-536,1987. Citado en Equivalencia de absorción para varias fuentes de calcio.

http://www.calciuminfo.com/spanishversion/prof/3_4.htm#4. Glaxo Smith Kline.

Consultada el 28 de febrero de 2003.

Shi Q, Fito P y Chiralt A., 1995. Influence of vacuum treatment on mass transfer during osmotic dehydration of fruits. Food Research International 28: 445-454.

Sofos, J.N. 1989. Sorbate food preservatives. CRC Press, USA.

Tapia de Daza, M. S, Alzamora S. M y Welti C. J. 1997. Minimally processed high moisture fruit products by combined methods. Results of a multinational proyect. En Food Engineering 2000. Fito, P y Barbosa-Canovas G. Chapmans . USA.

Vasconcelos, A. 2001. Notes of Contemporary Human Nutrition. Inedit. Universidad de las Américas- Puebla, México.

Vetter, J.L. 1982. Adding nutrients to food: Where do we do from here?. The American Association of Cereal Chemists. Citado en: Hernández, M. A. (2001). Obtención de manzana enriquecida con calcio y zinc por impregnación a presión atmosférica y a vacío. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas-Puebla, México.

Villa, I. O. 1999. Obtención de gajos de toronja minimamente procesados. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas – Puebla, México.

Welti, J. y Barbosa-Canovas G.1996. Food Preservation by Moisture Control Fundamentals and Applications. Isopow Practicum II. Technomic Publishing Co., USA.

Welti, J. Tapia M.S. 2002. Functional Foods: some basic concepts and future tendencies. Conferencia impartida en Texas Tech.

Welti, J. y Vergara, F. 1995. Fruit preservation by comined methods: anIberoamericans research project. En: Food Preservation by moisture Control. Fundamental and Application. Isopow Practicum II. Barbosa, G. , Welti, J. (Eds). Lancaster, PA; Technomic Publishing Co. pp 462 – 469.

Welti, J. Vergara, F. 1997. Actividad de agua, concepto y aplicación en alimentos con alto contenido de humedad. En Temas en Tecnología de Alimentos. Aguilera, J. M. (editor), IPN, México.

Welti, J. Vergara, F., y López-Malo, A., 1997. Minimally Processed Food: State of the Art and Future., En: Food Engineering 2000., Fito, P. Ortega, E, y Barbosa, G. (eds.) New York: Chapman & Hall.

Yushimat, Y. 2002. Incorporación de probióticos en trozos de manzana y melón, estabilidad y viabilidad durante la congelación. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas –Puebla.

Zurita G, L. 2003. Utilización racional del calcio en la prevención y tratamiento de osteoporosis.http://www.medicosecuador.com/reumatologia_al_dia/rev_vol6_1/utilizacion_racional_de_calcio.html . Consultada el 28 de febrero de 2003.