

9. BIBLIOGRAFÍA

1. ALZAMORA, S. 1997. Alimentos conservados por factores combinados. En: "Temas en Tecnología de Alimentos" Ed. Aguilera, J. p. 45-88. Dirección de Publicaciones y Materiales Educativos. México.
2. BINTSIS, T. Litopoulou-Tzanetaki E. y Robinson R. 2000. Existing and potential applications of ultraviolet light in the food industry – a critical review. *Journal of the Science of Food Agriculture*. 80:637-645. Citado en Guerrero-Beltrán, J. A. y Barbosa- Cánovas, G. V. 2007. Advantages and Limitations on Processing Foods by UV Light. Inéditos. Washington State University.
3. CONDÓN, S., Raso, J. y Pagán, R. 2005. Microbial Inactivation by Ultrasound. En "Novel Food Processing Technolgies". Ed. Barbosa-Cánovas, G., Tapia, M. y Cano, M. p. 424-439. CRC Press. EE.UU.
4. GARCIA, N. 2005. Tratamientos térmicos combinados de ultrasonido y radiación ultravioleta de onda corta para la conservación de jugo de naranja. Tesis de licenciatura. UDLAP. México.
5. GUERRERO-BELTRÁN, J. A. y Barbosa- Cánovas, G. V. 2006. Inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* and Polyphenoloxidase in Mango Nectar Treated with UV Light. *Journal of Food Protection*. Vol. 69. No. 2. p 362-368.
6. GUERRERO-BELTRÁN, J. A. y Barbosa- Cánovas, G. V. 2007. Advantages and Limitations on Processing Foods by UV Light. Inéditos. Washington State University.
7. HOOPER, J. 1990. Mango. En "Production and Packaging of Non-carbonated Fruit Juices and Fruit Beverages". Ed Hicks, D. P. p. 118-121. Blackie and Son Ltd. UK.
8. INNSZ Instituto Nacional De Nutrición "Salvador Zubirán". 1996. Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en Latinoamérica. (Eds.) Muñoz, M., Mendoza, E., Pérez, F., Chávez, A. Ledesma, J., Hernández, S., Chaparro, A. Editorial Pax. México.

9. LEISTNER, L. 2007 a. Combined Methods for Preservation. En "Handbook of Food Preservation". Ed. Rahman, S. p. 867-891. CRC Press. EE.UU.
10. LEISTNER, L. 2007 b. Update on Huedle Technology for Mild and Effective Preservation. En "Handbook of Food Preservation". Ed. Rahman, S. p. 895-903. CRC Press. EE.UU.
11. LÓPEZ-MALO, A. y Palou, E. 2005. Ultraviolet and Food Preservation. En "Novel Food Processing Technolgies". Ed. Barbosa-Canovas, G., Tapia, M. y Cano, M. p. 405-419. CRC Press. EE.UU.
12. MILACATL, V. 2003. Cambios en atributos sensoriales y degradación de ácido ascórbico en función de la temperatura en puré y néctar de mango. Tesis de licenciatura. UDLAP. México
13. PALOU, E. y López-Malo, A. 2004. Luz ultravioleta y preservación de alimentos. Inéditos. Universidad de las Américas-Puebla.
14. PALTRINIERI, G. 1997. Procesamiento a pequeña escala de frutas y hortalizas amazónicas nativas e introducidas. Diferencia entre néctar y jugo.
<http://www.fao.org/docrep/X5029S/X5029S04.htm> Adquirido 1 Octubre 2007.
15. RAHMAN, M. 2007. Light Energy in Food Preservation. En "Handbook of Food Preservation". Ed. Rahman, S. p. 751-757. CRC Press. EE.UU.
16. SAGARPA, (2003). Exportación del mango de Michoacán.
<http://www.sagarpa.gob.mx/cgcs/boletines/2003/julio/B169.pdf> Adquirido 1 Octubre 2007.
17. SAGARPA, (2004). Exportación del mango de Guerrero.
http://www.sagarpa.gob.mx/dlg/guerrero/agricultura/informacion/imagenes/proyectos_mango.pdf Adquirido 2 Octubre 2007.
18. SASTRY, S., Datta, A. y Worobo, R. 2000. Ultraviolet Light. JFS - Suplement. p. 90
19. SHAMA, G. 1999. Ultraviolet light. Citado en: R. K. Robinson, C. Batt y P. Patel (eds), Encyclopedia of Food Microbiology-3, pp. 2208-2214. London: Academic Press.
Citado en: Guerrero-Beltrán, J. A. y Barbosa- Cánovas, G. V. 2007. Advantages and

Limitations on Processing Foods by UV Light. Inéditos. Washington State University.

20. STAFFORD, A. 1983. Mango. En "Handbook of Tropical Foods" Ed. Chan, H. Marcel Dekker. EE.UU.
21. SWI-BEA, W. y Tzuu-tar, F. 1993. Mango Juice. En "Fruit Juice processing Technology". Ed. Nagy, S. p. 620-641. Agscience Inc. EE.UU.
22. THI TRAN, M. y Farid M. 2004. Ultraviolet treatment of orange juice. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 5: 495-502.
23. TIWARI, B., Donell, C., Muthukumarappan, K., Cullen, P. 2008. Ascorbic acid degradation kinetics of sonicated juice during storage and comparison with thermally pasteurized juice. Food Science and Technology. p 1-5.
24. TORLEY, P. y Bhandari, R. 2007. Ultrasound in Food Processing and Preservation. En "Handbook of Food Preservation". Ed. Rahman, S. p. 713-727. CRC Press. EE.UU.