

X. BIBLIOGRAFÍA

ABBOTT, W. 1925. A method of computing the effectiveness of an insecticide. J. Econ. Entomol. 18: 265-267. Citado por Ortega, D. 2000. Atmósferas controladas y temperatura alta para controlar *Anastrepha ludens* y *Anastrepha obliqua* en mango de la variedad “manila” en postcosecha. Universidad Autónoma de Querétaro – PROPAC. Querétaro, México.

ALUJA, M. 1993. Manejo integrado de la mosca de la fruta. Editorial trillas. México D.F.

AOAC. 1994. Official Methods of Analysis. Método de acidez total. Association of Official Analytical Chemists. Washington, D.C., EE.UU.

AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. Método de vitamina C. Association of Official Analytical Chemists. Washington, D.C., EE.UU.

ATSDR. 2003. Agencia para Sustancias Tóxicas y el Registro de Enfermedades. Reseña Toxicológica del Malatión (en inglés). Disponible en línea: <http://www.atsdr.cdc.gov/es>. Atlanta, GA: Departamento de Salud y Servicios Humanos de EE.UU., Servicio de Salud Pública. Consultado el 26 de septiembre de 2008.

BADUI, S. 2006. Química de los alimentos. Editorial Pearson. Cuarta edición. México D.F.

BOSCÁN, N., 1993. Manejo integrado de las Moscas de las Frutas. Métodos de control. FONAIAP-CENIAP. Disponible en: <http://www.ceniap.gov.ve/publica/divulga/fd42/texto/moscas.htm>. Consultado el 03 de octubre de 2008.

CABRERA, H. 2009. Comunicación personal. Campo Experimental Cotaxtla, INIFAP. Inéditos.

CCFRA. 2008. CAMPDEN CHORLEYWOOD FOOD RESEARCH AGENCY. Factores que afectan la energía y uniformidad del calentamiento en hornos de microondas. IMPI 42° Simposio. Junio, Nueva Orleans, LO.

CESAVEG. 2005. Fichas técnicas de insectos plagas en frutales. Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Guanajuato, A. C. Disponible en línea: <http://www.cesaveg.org.mx>. Consultado el 30 de abril de 2009.

DECAREAU, R. V. 1992. “Microwave Foods: New Product Development”. Food & Nutrition Press, Inc. Connecticut, EE.UU.

FAO. 1989. Prevention of post-harvest food losses fruits, vegetables and root crops a training manual. Disponible en línea: <http://www.fao.org/docrep/T0073E/T0073E00.htm>. Consultado el 15 de mayo de 2009.

FAO/LATINFOODS. 2002. Tabla de composición de alimentos de América Latina. Disponible en línea: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento>. Consultado el 21 de abril de 2009.

FAO. 2006. Food and Agriculture Organization. Manual de la FAO. Capítulo 2: “Basic harvest and postharvest handling considerations for fresh fruits and vegetables”. EE.UU.

FDA. 2001. Microwave ovens. Food and Drug Administration. Disponible en línea: <http://www.fda.gov/cdrh/radhealth/products/microwave.html#lrs>. Consultado el 02 de mayo de 2009.

FELLOWS, P. 2000. Food processing technology, principles and practice. Segunda Edición. CRC Press. Reino Unido.

HALLMAN, G., Wang S., Tang J. 2005. Reaction orders of thermal mortality of third-instar Mexican fruit fly *Anastrepha ludens* (Loew) (Diptera: Tephritidae). Journal of Economic Entomology, 98, 1905-1910.

HERNÁNDEZ-ORTIZ, V. 1992. El Genero *Anastrepha* Schiner en México. Taxonomía, distribución y sus plantas huéspedes. Instituto de Ecología A.C. Xalapa, Veracruz, México.

INIFAP, Fundación produce y SAGARPA. 2002. Guía técnica para la producción de mango en Sinaloa. Centro de investigación regional del noreste, campo experimental valle de Culiacán. Folleto técnico num. 22. División agrícola. Enero de 2002. Sinaloa, México.

JAGTIANI, J., Chan, H., y Sakai, W. 1988. Tropical fruit processing. Academic Press, Inc. EE.UU.

KE, D., y Kader A. 1992. External and internal factors influence fruit tolerance to low oxygen atmosphere. J. Amer. Soc. Sci. 117:913-918.

LARMOND, E. 1977. Laboratory Methods for Sensory Evaluation of Food. Publication 1637. Department of Agriculture of Canada, Ottawa.

LESUR, L. 2006. Manual de plagas y enfermedades agrícolas. Editorial trillas. México D.F.

MATA, B., y Mosqueda V. 1995. La producción del mango en México. Editorial Limusa. México, D.F.

MEDLICOTT, A., M. Bhogal, y S. Reynolds. 1986. Changes in peel pigmentation during ripening of mango fruit (*Mangifera indica* var. Tommy Atkins). *Ann. Appl. Biol.* 109: 651-656. Citado por León, D.M., J. De la Cruz, K.L. Parkin y H.S. García. (1996). Effect of controlled atmospheres containing low O₂ and high CO₂ on chilling susceptibility of manila mangoes. Memorias del 5° Simposium Internacional de Mango, Tel-Aviv Israel, Septiembre 1-6.

METHVEN, B. 1978. "Basic Microwaving". Moebius Printing Co. EE.UU.

MILLER, W., McDonald, R. y Sharp, J. 1991. Quality changes during storage and ripening of "Tommy Atkins" mangoes treated with heated forced air. *HortScience* 26: 395-397. Citado por

Ortega, D. 2000. Atmósferas controladas y temperatura alta para controlar *Anastrepha ludens* y *Anastrepha obliqua* en mango de la variedad “manila” en postcosecha. Universidad Autónoma de Querétaro – PROPAC. Querétaro, México.

MONTALVO, E., García, H., Tovar, B., Mata, M. 2007. Application of exogenous ethylene on postharvest ripening of refrigerated ‘Ataulfo’ mangoes. *Lebens Wiss u-Technol*, 40, 1466-1472.

MONTERO, A. 2009. Comunicación personal. Campo Experimental Cotaxtla, INIFAP. Inéditos.

NATION, J., y Burditt Jr. 1994. Irradiation, insect pests and fresh horticultural product. CAB international. Cap. 5, 85-102. Reino Unido. Citado por Ortega, D. 2000. Atmósferas controladas y temperatura alta para controlar *Anastrepha ludens* y *Anastrepha obliqua* en mango de la variedad “manila” en postcosecha. Universidad Autónoma de Querétaro – PROPAC. Querétaro, México.

NAVARRO, S. 2008. Ingeniería poscosecha II. Unidad 99, Ecofisiología de poscosecha de frutas y hortalizas. Disponible en línea: <http://slbn.wordpress.com/ing-poscosecha-ii/>. Consultado el 12 de mayo de 2009.

NOTIMEX. 2008. “México utiliza irradiación en frutas frescas de exportación” Disponible en línea: <http://www.agroforum.pe/showthread.php?t=43>. Consultado el 12 de mayo de 2009.

ORTEGA, D. 2000. Atmósferas controladas y temperatura alta para controlar *Anastrepha ludens* y *Anastrepha obliqua* en mango de la variedad “manila” en postcosecha. Universidad Autónoma de Querétaro – PROPAC. Querétaro, México.

ORTEGA, D. y E. Yahia. 2000. Mortalidad de huevos y larvas de *Anastrepha obliqua* (Macquart) y *A. ludens* (Loew) (Diptera: Tephritidae) en atmósferas controladas y temperatura alta en mango (*Mangifera indica*) cv. ‘Manila’. *Folia Entomol. México*, 109:43-53.

PAN, 1998. Pesticide Action Network, North America Regional Center. Disponible en línea: www.panna.org. Consultado el 04 de abril de 2009.

PEREZ, E. 2007. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Ciencias. Departamento de Tecnología y Análisis de Alimentos. Disponible en línea: <http://www.ciens.ucv.ve:8080/generador/sites/mmedina/archivos/Practica4.pdf>. Consultado el 08 de abril de 2009.

POTTER, N., y J. Hotchkins. 1998. Food Science. Quinta edición. Edit. Springer. EE.UU.

PROEXANT Corporación. 2006. Proyectos exitosos para el sector agroexportador. Promoción de Exportaciones Agrícolas no Tradicionales. Ecuador. Disponible en: http://www.proexant.org.ec/HT_Mango.html. Consultado el 01 de octubre de 2008.

RADMANESH, M.M. 2001. “Radiofrecuencia y Electrónica de Microondas Ilustrado”. Prentice Hall PTR. Estados Unidos de América.

RICHARDSON, P. 2001. Thermal technologies in food processing. Primera edición. CRC Press. Reino Unido.

RUIZ, M., y Guadarrama, A. 1991. Comportamiento postcosecha del mango (*Mangifera indica*) tipo Bocado durante maduración controlada. Departamento de Botánica Agrícola. Facultad de Agronomía. UCV. Maracay, Venezuela.

SAGARPA. 2003. Plan Rector del Sistema Producto Mango Jalisco. Disponible en: <http://www.amsda.com.mx/PREstatales/Estatales/JALISCO/PREmango.pdf>. Consultado el 12 de septiembre de 2008.

SAGARPA. 2004. Plan Rector del Sistema Producto Mango Michoacán. Disponible en: <http://www.amsda.com.mx/PREstatales/Estatales/MICHOACAN/PREmango.pdf>. Consultado el 17 de septiembre de 2008.

SAGARPA. 2005. Plan Rector del Sistema Producto Mango Guerrero. Disponible en: <http://www.amsda.com.mx/PRNacionales/Nacionales/PRNmango2.pdf>. Consultado el 17 de septiembre de 2008.

SENASICA. 2007. Dirección General de Sanidad Vegetal. Campaña Nacional contra moscas de la fruta. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Disponible en: http://senasicaw.senasica.sagarpa.gob.mx/portal/html/sanidad_vegetal/campanas_fitosanitarias/moscas_nativas_de_la_fruta.html. Consultado el 27 de septiembre de 2008.

SHARP, J.L. 1986. Hot-water treatment for control of *Anastrepha suspensa* (Diptera: Tephritidae) in mangos. J. Econ. Entomol. 85:2302-2304.

SHIFFMANN, R.F.1992. Microwave Processing in the U.S. Food Industry. Food Technology. 46(12):50.

SOSA-MORALES, M.E. 2009. Efecto de la aplicación de microondas y radiofrecuencia sobre *Colletotrichum gloeosporioides*, sobre huevos y larvas de *Anastrepha obliqua* y sobre las propiedades físicas de mango (*Mangifera indica* L.). Tesis Doctoral. Instituto Tecnológico de Veracruz.

SOSA-MORALES, M.E., G. Tiwari, S. Wang, J. Tang, A. López-Malo, H.S. García. 2009a. Dielectric heating as a potential post-harvest treatment of disinfesting mangoes I: Relation between dielectric properties and ripening. *Biosystems Engineering*. En prensa.

SOSA-MORALES, M.E., G. Tiwari, S. Wang, J. Tang, H.S. García, A. López-Malo. 2009b. Dielectric heating as a potential post-harvest treatment of disinfesting mangoes II: Development of RF-based protocols and quality evaluation of treated fruits. *Biosystems Engineering*. En prensa

TANG, J., E. Mitcham, S. Wang, S. Lurie. 2007. Heat treatments for postharvest pest control. CAB international. UK.

TOLEDO, J., y F. Infante. 2008. Manejo integrado de plagas. Editorial trillas. México D.F.

UAC. 2006. Departamento de Parasitología Agrícola. Micología Agrícola. Universidad Autónoma Chapingo. Disponible en línea:

<http://portal.chapingo.mx/parasitologia/img/materias/doc/6e2b9ca0c5e485de7698a59c55a61841.pdf>.

Consultado el 29 de septiembre de 2008.

USDA. 2000. Kinetics of Microbial Inactivation for Alternative Food Processing Technologies. Microwave and Radio Frequency Processing. Disponible en: <http://vm.cfsan.fda.gov/~comm/ift-micr.html>. Consultado el 02 de Octubre de 2008.

USDA-APHIS-PPQ. 2002. Treatment manual: interim edition. U. S. Dep. Agric., Animal Plant Health Inspection Service, Plant protection Quarantine, Riverdale, MD.

VARITH, J., Sirikajornjaru, W., y Kiatsiroat, T. 2006. Microwave-vapor heat disinfestations on oriental fruit fly eggs in mangoes. Journal of food processing and preservation 31 (2007) 253-269.

VERGARA, F., y Aurelio López-Malo. 2004. Conservación de productos de frutas, sistemas antimicrobianos naturales y no convencionales. SIZA-CONACyT

VILLAPUDUA. 2006. Cultivo, enfermedades y plagas del mango. Sistemas convencional y orgánico. Fontamara S.A. México.

WHITE, I. y Elson-Harris, M. 1992. Fruit Flies Of Economic Significance: Their identification and bionomics. CAB international (Center for Agriculture and Biosciences). International Institute of Entomology. London, UK. 1992. pp. 140-142 y 11.

YAHIA, E. 1995. Uso de atmósferas modificadas y controladas como medio de conservación de la calidad de frutas y hortalizas. Bogotá, Colombia.

YAHIA, E., J. Ornelas y R. Ariza. 2006. El mango. Editorial trillas. México D.F.