

REFERENCIAS

A.O.A.C. 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. E.U.A. 14^a Ed. Washington, D.C.

A.O.A.C. 1996. Official Methods of Analysis. Washington, DC. Association of Official Analytical Chemists. E.U.A. Vol. II 16^a Ed.

AGUILERA, J. M., y Hernández, H. G. 2000. Oil absorption during frying of frozen pre-fried potatoes. *Journal of Food Science*. 65:476.

ALVIS, A., Villada, H.S. y Villada D.C. 2008. Efecto de la Temperatura y Tiempo de Fritura sobre las Características Sensoriales del Ñame (*Dioscorea alata*). *Alimentos e Industria Alimentaria* 19(5):19.

BALLARD, T. 2003. Application of edible coatings in maintaining crispness of breaded fried foods. Tesis de maestría. Universidad Instituto Politécnico de Virginia, Blacksburg, Virginia

BECERRA, R. J. 2006. Aspectos críticos en el freido de alimentos. Seminario: Aplicaciones del aceite de soya y deep frying en productos fritos. Monterrey, Nuevo León, México.

BEDNAR, R., Kirk, L., Elbe V. y Joachim V. E. 1993. Process for preparing microwavable French fried potatoes. obtenido de: <http://www.freepatentsonline.com/5242699.html> revisado el 10 de Septiembre de 2009.

BERTOLLINI, S. R. Campañone, L. A., García, M. A., Zaritzky, N. E. 2008. Comparison of the deep frying process in coated and uncoated dough systems. *Journal of Food Engineering* 84:383.

BOUCHON, P., Aguilera, J. M y Pyle, D. L. 2003. Structure oil absorption relationships during deep-fat frying. *Journal of Food Science*. 68(9): 2711.

BORGSTROM, G. 2009. La importancia del pescado en la dieta. Obtenido de: <http://www.alimentacionsana.com.ar/informaciones/novedades/pescado.htm> revisado el 9 de Septiembre de 2009.

CASTRO, E. 2006. Estudio de la distribución de aceite en rodajas de papa frita. Tesis de licenciatura. Universidad de Chile, Santiago de Chile.

CHARALAMBOUS, G. 1984. Analysis of foods and beverages. Academia Press. Inc. Estados Unidos.

CHEN, S., Chen, H., Chao, Y. y Lin, R. 2009. Effect of batter formula on qualities of deep-fat and microwave fried fish nuggets. Journal of Food Engineering. 95:359-364.

COSTA, R. 2004. Estudio del Proceso de Freido por Inmersión de Barras de Queso (gouda y manchego) Empanizadas (kushiages) en Aceite de Girasol. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla.

DIMITRIOS, B. y Elmadfa, I. 1999. Frying of food: Oxidation, Nutrient and Non-Nutrient Antioxidants, Biologically Active Compounds and High Temperatures. Technomic Publishing Company Inc. Estados Unidos.

FALDER, R. 2006. Productos del mar. Enciclopedia de los alimentos. Obtenido de: http://www.mapa.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_DYC%2FDYC_2005_84_103_121.pdf revisado el 13 Septiembre de 2009.

FILLION, L y Henry C. J. K. 1998. Nutrient losses and gains during frying: a review. International Journal of Food Science and Nutrition. 49: 157.

FITO, P., Andrés, A. M., Barat, J. M., Albors, A. M. 2001. Introducción al secado de alimentos por aire caliente. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, España.

HU, F. B., Bronner, L, Willett, C., Stampfer, M. J., Rexrode, K. Hunter y Manson, J. 2002. Fish and Omega-3 Fatty Acid Intake and Risk of Coronary Heart Disease in Women. *The Journal of American Medical Association.* 287 (14): 1815.

LLOYD, B. J., Farkas, B. E. y Keener, K. M. 2004. Quality comparison of French fry style potatoes produced by oven heating, immersion frying and controlled dynamic radiant heating. *Journal of Food Processing and Preservation.* 28, 460-472.

MARTÍNEZ, M., 2008. Combinación de secado con aire caliente y freído para reducir el contenido de aceite en nuggets de pollo. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla.

MASKAN, M. 2000. Microwave/air and microwave finish drying of banana. *Journal of Food Engineering.* 44: 71.

MATAIX, V. J. 2002. Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergón. Madrid, España.

MONCADA, L. M. y Gualdrón, L. 2006. Retención de nutrientes en la cocción, freído y horneado de tres alimentos energéticos. *Revista de investigación. Universidad La Salle, Colombia.* 06: 179.

MOREIRA, R. G., Castell-Pérez, M. E. y Barrufet, M. A. 1999. Deep fat frying, fundamentals and applications. Ed. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

NGADI, M.O., Wang, Y., Adedeji A. A. y Raghavan G. S. V. 2009. Effect of microwave pretreatment on mass transfer during deep-fat frying of chicken nugget. *LWT-Food Science and Technology.* 42: 438-440.

PINTHUS, E. J. y Saguy, I. S. 1994. Inicial interfacial tension and oil uptake by deep-fat fried foods. *Journal of Food Science.* 59(4): 804.

ROSETE, H. J. 2007. Estudio comparativo del proceso de freido y la combinación de inyección de vapor sobrecalentado y freído en placas de pollo empanizadas. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.

SAGUY, S y Dana D. 2003. Integrated approach to deep fat frying engineering nutrition, health and consumer aspects. *Journal of Food Engineering*. 56: 143.

SOSA MORALES, M. E. y Velez Ruiz, J. F. 2009. Effect of frying and combined treatments on fried foods. *Food Processing and Engineering Topics*. Capítulo 8 Nova Science Publishers, Inc. Nueva York.

SUATERNA, A.C. 2009. La fritura de los alimentos: pérdida y ganancia de nutrientes en los alimentos fritos. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 10: 77.

USDA, 2010. Fish, tilapia, raw. Nutrient data laboratory. Obtenido de:
<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> revisado el 19 de abril de 2010.