

REFERENCIAS

- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis of A.O.A.C international; agricultural chemicals, contaminants, drugs. 17^a Edición. Maryland. E.E.U.U.
- Argáiz – Jamet, A. 1999a. *Conservación y estabilidad de tuna (Opuntia amyocleae) conservada por métodos combinados*. En “Estudios básicos y tecnológicos conducentes a un mejor aprovechamiento de la tuna (Opuntia amyocleae)” Ed. A. Argáiz – Jamet. Reporte de Proyecto CONACYT, Clave 960102024. Universidad de las Américas-Puebla. México.
- Argáiz – Jamet, A. 1999b. *Concentración de jugo de tuna y evaluación del cambio en color durante el proceso de concentración*. En “Estudios básicos y tecnológicos conducentes a un mejor aprovechamiento de la tuna (Opuntia amyocleae)” Ed. A. Argáiz – Jamet. Reporte de Proyecto CONACYT, Clave 960102024. Universidad de las Américas-Puebla. México.
- Arnaud-Viñas, R., Santiago-García, P. y Benito-Bautista, P. 1997. *Agroindustria de algunos frutos*. En “Suculentas mexicanas. Cactáceas” Ed. C. Valles-Septién, L. Rodríguez-Pérez. p. 79-85. CVS Publicaciones. México.

ASERCA (Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria). 1999a. La tuna; base del desarrollo de culturas mesoamericanas. Claridades agropecuarias. No. 71. pp. 3 – 28. SAGAR. México.

<http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/portada.asp?numero=71>

ASERCA (Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria). 1999b. Más allá de nuestro campo: Producción mundial de tuna. Claridades agropecuarias. No. 71. pp. 31 – 34. SAGAR. México.

<http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/portada.asp?numero=71>

Beirão – da – Costa, S., Steiner, A., Correia, L., Empis, J. y Moldão – Martins, M. 2006. Effects of maturity stage and mild heat treatments on quality of minimally processed kiwifruit. *Journal of Food Engineering*. 76: 616 – 625.

Bolmstedt, U. 2000. Viscosity & Rheology Theoretical and practical considerations in liquid food processing. *New Food*. 3(2):15 – 21.

Bravo – Hollis, H. y Sánchez-Mejorada R., H. 1991. Las Cactáceas de México. Vol. III. pp. 505 – 507. Universidad Autónoma de México. México.

Bravo – Hollis, H. y Scheinvar, L. 1995. El interesante mundo de las cactáceas. Fondo de Cultura Económica. pp. 128 – 129. México

Brookfield Engineering Laboratories, Inc. Manual del Viscosímetro Brookfield DVI.

Cepeda, E., Hermosa, M., Llorens, F. y Villarán, M. C. 2002. Rheological behaviour of blueberry cloudy juice (*Vaccinium corymbosum* L.). *International Journal of Food Science and Technology*. 37:271 – 276.

Chen, C. S. 1993. *Physical and Rheological Properties of Fruits Juices*. En “Fruit Juice Processing Technology”. Eds. S. Nagy, C. S. Chen y P. E. Shaw. Agscience INC. Auburndale. FLA. EUA.

Chen, W. Z. y Hosonet, R. C. 1995. *Development of an objective method for dough stickiness*. Food Science and Technology. 28: 467 – 473. Citado por M. C. von Atzingen y M. E. Machado – Pinto – e – Silva. 2005. “Evaluation of textura and color of starches and flours in preparations without gluten”. Ciencia y Tecnología Alimentaria. 4(5): 319 – 323.

CODEX Alimentarius. 2005. Norma general del CODEX para Zumos (Jugos) y Néctares de frutas. Disponible en:
http://www.codexalimentarius.net/standard_list.asp

Corrales – García, J. 2000. Fisiología y tecnología poscosecha del fruto de la tuna y del nopal verdura. Reporte de Investigación No. 54. Universidad Autónoma Chapingo. Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM). p. 47. México.

Corrales – García, J. y Flores – Valdez, C. A. 1996. *The current status in Mexico of the many products being derived from cactus and tuna fruit*. 7th Annual International Symposium, Texas Prickly Pear Council. Texas A&M University. Citado por C. A. Flores – Valdez y J. Corrales – García, 2003. “Nopalitos y tunas: producción, comercialización, poscosecha e industrialización”. CIESTAAM – Programa Nopal, Universidad Autónoma Chapingo. México.

- Costell, E. 1997. *Reología de derivados de frutas*. En “Fundamentos de Reología. Los Materiales Viscoelásticos. Parte I”. Eds. M. Dolz y L. Durán. Pp. 1 - 20. Citado por E. Cepeda, M. Hermosa, F. Llorens, M. C. Villarán. 2002. “Rheological behavior of blueberry cloudy juice (*Vaccinium corymbosum* L.)”. International Journal of Food Science and Technology. 37, p. 271.
- Del Valle, V., Hernández – Muñoz, P., Guarda, A. y Galotto, M. J. 2005. Development of a cactus – mucilage edible coating (*Opuntia ficus indica*) and its application to extend strawberry (*Fraharia ananassa*) shelf – life. Food Chemistry. 91: 751 – 756.
- Downes, J. W. 1990. *Equipment of extraction and processing if soft and pome fruit juices*. En “Production and Packaging if Non-Carbonated Fruit Juices and Fruit Beverages”. Ed. D. Hicks. pp. 158 - 171. Blackie and Son LTD. Londres, Inglaterra.
- Eskin, N. A. M. 1990. Biochemistry of Foods. 2ª. Edición. Academic Press, INC. California, E. E. U. U.
- Esparza-Frausto, G., Gallego-Vázquez, C. y Macías-Rodríguez, F. J. 2004. *Producción forzada en nopal tunero*. En “El Nopal. Tópicos de Actualidad”. Ed. G. Esparza-Frausto, R. D. Valdez – Cepeda, S. de J. Méndez-Gallegos. p. 109-123. Universidad Autónoma Chapingo. México.
- Esquivel, P. 2004. Los frutos de las cactáceas y su potencial como materia prima. Agronomía Mesoamericana 15(2):215-219.

- FAO.1995. Agro – ecology, cultivation and uses of cactus pear. FAO Plant Production and Protection paper 132. Roma. Citado por C. A. Flores – Valdez, P. P. Ramírez – Moreno, J. M. Luna – Esquivel y P. Ponce – Javana. 1997. Diagnóstico y programa de desarrollo del sistema producto tuna. SAGAR, Universidad Autónoma Chapingo. México.
- Flores – Valdez, C. A., Luna – Esquivel, J. M., Ramírez – Moreno, P. P., Corrales – García, J. y Ponce – Javana, P. 1995. Mercado mundial de la tuna. ASERCA, Universidad Autónoma Chapingo. México.
- Flores – Valdez, C. A., Ramírez – Moreno, P. P., Luna – Esquivel, J. M. y Ponce – Javana, P. 1997. Diagnóstico y programa de desarrollo del sistema producto tuna. SAGAR, Universidad Autónoma Chapingo. México.
- Flores – Valdez, C. A. y Corrales – García, J. 2003. Nopalitos y tunas: producción, comercialización, poscosecha e industrialización. CIESTAAM – Programa Nopal, Universidad Autónoma Chapingo. México.
- Fuentes-Rodríguez, J. M. y López-González, J. J. 2004. *El nopal forrajero en el norte de México*. En “El Nopal. Tópicos de Actualidad”. Ed. G. Esparza-Frausto, R. D. Valdéz-Cepeda, S. de J. Méndez-Gallegos. p. 182-209. Universidad Autónoma Chapingo. México.
- Geankoplis, C. J. 1998. Procesos de transporte y operaciones unitarias. 3^a Edición. pp. 545 – 572. C.E.C.S.A. México.
- Harper, J. C., y El – Sahrigi, A. F. 1965. *Viscometric behavior of tomato concentrates*. Journal of Food Science. 30: 470 – 476. Citado por A. Vitali y M.

A. Rao. 1984. “Flow Properties of Low-Pulp Concentrated Orange Juice: Effect of Temperature and Concentration”. Journal of Food Science. 49: 882 – 888.

Ibarz, A., Pagán, J., García, S. 2006. Aspectos reológicos de zumos y purés de frutas. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 370: 81-91.

Kader, A. A. 2005. Tuna, recomendaciones para mantener la calidad poscosecha. Post-harvest Technology Research & Information Center. University of California, Davis. Disponible en:
<http://postharvest.ucdavis.edu/producefacts/index.shtml>.

Minitab Inc. 2003. MINITAB Statistical Software, Release 14 for Windows. State College, Pennsylvania. MINITAB® es una marca registrada de Minitab Inc.

Moreira – Azoubel, P., Cipriano, D. C., Abbas - El-Aouar, A., Colato – Antonio, G. y Xidieh – Murr, F. E. 2004. Effect of concentration on the physical properties of cashew juice. Journal of Food Engineering. 66 (4): 413 – 417.

NOM – 092 – SSA1 – 1994. Norma Oficial Mexicana. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Secretaría de Economía. México.

NOM – 111 – SSA – 1994. Norma Oficial Mexicana. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Secretaría de Economía. México.

Pantastico, Er. B. 1979. *Estructura de frutas y hortalizas*. En “Fisiología de la posrecolección de frutas y hortalizas tropicales y subtropicales” Ed. Er. B. Pantastico. p. 17-40. C.E.C.S.A. México.

Paredes, O. 1977. *Utilización de jugo de tuna para la producción de proteína microbiana en cultivos intermitente y continuo*. Tecnología de Alimentos 11: 155 – 165. Citado por ASERCA (Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria). 1999. “La tuna; base del desarrollo de culturas mesoamericanas”. Claridades agropecuarias. No. 71. p. 22 . SAGAR. México.
Disponible en:

<http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/portada.asp?numero=71>

PC – 056 – 2006. Pliego de condiciones para el uso de la Marca Oficial México Calidad Suprema en Tangerina. Secretaría de Economía. México.

Rao, M. A. 1986. *Rheological Properties of Fluid Foods*. En “Engineering Properties of Foods”. Eds M. A. Rao y S. S. H. Rizvi. pp. 1 – 47. Marcel Dekker, Inc. Nueva York.

Reyes – Agüero, J. A., Aguirre – Rivera, J. R. y Carlín – C., F. 2004. *Análisis preliminar de la variación morfológica de 38 variantes mexicanas de Opuntia ficus-indica (L.) Miller*. En “El nopal: tópicos de actualidad”. Eds. Esparza – Frausto, G., Valdez – Cepeda, R. D., Méndez – Gallegos, S. J. pp. 21 – 47. Universidad Autónoma Chapingo y Colegio de Postgraduados. México.

- Rha, C. H. 1978. Rheology of fluid foods. Food Technology. Julio, 77 – 82. Citado por S. Garza – Garza. “*Caracterización reológica y microbiológica, y cinéticas de deterioro en cremogenado de melocotón*”. Universitat de Lleida.
- Steffe, J. F. 1996. Rheological methods in food process engineering. 2ª Edición. Freeman Press. E.E.U.U.
- Surmacka – Szvzesni, A. 1983. *Physical Properties of Foods: What They Are Their Relation to Other Food Properties*. En “Physical properties of foods”. Ed. M. Peleg y E. B Bagley. Pp.1-41. AVI Publishing Company. Connecticut, E.E.U.U.
- USDA. 2006. *National Nutrient Database for Standard Reference*. No. 19. EE.UU. Disponible en:
http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl
- Vélez – Ruiz, J. F. y Barbosa – Cánovas, G. V. 1998. Rheological Properties of Concentrated Milk as a Function of Concentration, Temperature and Storage Time. Journal of Food Engineering. 35: 75 – 190.
- Villarreal, F., Rojas, M. P., Arellano, V., Moreno, J. 1961. *Estudio químico sobre seis especies de nopales (Opuntia spp.)*. Ciencia Mexicana 22: 59 – 65. Citado por ASERCA (Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria). 1999. “La tuna; base del desarrollo de culturas mesoamericanas. Claridades agropecuarias”. No. 71. p. 22. SAGAR. México.
<http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/portada.asp?numero=71>
- Vitali, A. A.y Rao M. A. 1982. Flow Behavior of guava puree as a function of temperature and concentration. Journal of Texture Studies. 13: 275 – 289.

Vitali, A. A. y Rao M. A. 1984. Flow Properties of Low-Pulp Concentrated Orange Juice: Effect of Temperature and Concentration. *Journal of Food Science*. 49: 882 – 888.

Zainal, B. S., Abdul – Rahman, R., Ariff, A. B., Saari, B. N. y Asbi, B. A. 2000. Effects of temperature on the physical properties of pink guava juice at two different concentrations. *Journal of Food Engineering*. 43(1): 55 – 59.

Zuritz, C.A., Muñoz Puentes, E., Mathey, H.H., Pérez, E.H., Gascón A., Rubio, L.A., Carullo, C.A., Chernikoff, R.E. y Cabeza, M.S. 2005. Density, viscosity and coefficient of thermal expansion of clear grape juice at different soluble solid concentrations and temperatures. *Journal of Food Engineering*. 71 (2): 143 – 149.