

## BIBLIOGRAFÍA

- **AXELSSON**, L. T. 1993. "Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology". En Salminen, S. y Von Wright, A. (Eds.), "Lactic Acid Bacteria (1-64). Marcel Dekker. EE.UU.
- **CHADWICK**, R. F. 2003. "Functional Foods". Volumen 20 de Wissenschaftsethik und Technikfolgenbeurteilung. Springer. EE. UU.
- **CUBERO**, N., Monferrer, A. y Villalta, J. 2002. "Aditivos alimentarios". Mundi-Prensa Libros. España.
- **DANONE VITAPOLE RESEARCH**, 1993. Danone World Newsletter 5. *Lactic acid bacteria*. Consultado el 16 de septiembre de: [http://www.Danonevitapole.com/nutri\\_views/newsletter/erp/news](http://www.Danonevitapole.com/nutri_views/newsletter/erp/news).  
Adquirido
- **DANONE VITAPOLE RESEARCH**, 1993. Danone World Newsletter 7. *L casei*. Consultado el 16 de septiembre de: [http://www.Danonevitapole.com/nutri\\_views/newsletter/erp/news](http://www.Danonevitapole.com/nutri_views/newsletter/erp/news).  
Adquirido
- **DING**, W. K. y Shah, N. P. 2009. "Effect of various encapsulating materials on the stability of probiotic bacteria". Journal of Food Science, 74: M100-M1007
- **FAO/WHO**. (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 2002. Guidelines for the evaluation of probiotics in food. London Ontario, Canada
- **FIGUEROA**, I., Gómez-Ruiz, L., García Garibay, M. y Cruz-Guerrero, A. 2006. "El Beneficio de los Probióticos". Alfa editores técnicos.

- **FLOCH**, M. H. 2006. "Gastroenterología". Elsevier. España
- **GOKTEPE**, I., Juneja, V.K. y Ahmedna, M. 2005. "Probiotics in Food Safety and Human Health". CRC Press. EE. UU.
- **GOMEZ**, A.M.P. y Malcata, F.X. 1999. "*Bifidobacterium* spp. and *Lactobacillus acidophilus*: Biological, biochemical, technological and therapeutical properties relevant for use as probiotics". Trends in Food Science and Technology. 10: 139-157
- **HASLER**, C.M. 2002. Functional Foods: Benefits, Concerns and Challenges—A Position Paper from the American Council on Science and Health. Journal of Nutritional. 132: 3772-3781 gomez
- **HERNÁNDEZ**, S. R. E y Guzmán, V.I. 2003. Revisión: Alimentos e ingredientes funcionales derivados de la leche. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 53(4) 6-15
- **HUI**, Y. H. y Khachatourians, G. C. 1994. "Food Biotechnology:Microorganisms". Wiley-IEEE. EE.UU.
- **KAILASAPATHY**, K. 2002. "Microencapsulation of probiotic bacteria: technology and potencial applications". Centre for Advanced Food Research, 3: 39-48
- **KUMAR**, A. A. y Singh, H. 2007. Recent advances in microencapsulation of probiotics for industrial applications and targeted delivery. Trends in Food Science and Technology. 18: 240-251
- **LACROIX**, C. y Lachance, O. 2006. Effect of water activity on the survival of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* and on the development of acidity in yoghurt during cold storage. Canadian Institute of Food Science and Technology Journal.
- **LEE**, K. Y. y Salminen, S. 2009. "Handbook of Probiotics and Prebiotics". Wiley-Interscience. EE.UU.

- **LEE**, K. Y. y Heo,T.R. 2000. Survival of Bifidobacterium longum immobilized in calcium alginate beads in simulated gastric juices and bile Salt solution. Applied and environmental microbiology. 66:869-873
- **MADENE**, A., Jacquout, M., Sher, J. y Desobry, S. 2006. Flavour encapsulation and controlled realese- a review. Journal Food Science and Tech. 41: 1-21.
- **MÄKINEN**, A. M. y Briget, M. 1993. "Industrial use and Production of LAB". En Salminen, S. y Von Wright, A. (Eds.), "Lactic Acid Bacteria (65-69). Marcel Dekker. EE.UU.
- **MEENA**, R., Prasad, K. y Siddhanta, A. K. 2006. Studies on "sugar-reactivity" of agars extracted from some Indian agarophytes. Food Hydrocolloids. 20: 1206-1215.
- **MORTAZAVIAN**, A., Razavi, S. H., Ehsani, M. R. y Sohrabvandi, S. 2007. Principles and methos of microencapsulation of probiotic microorganisms". Iranian Journal of Biotechnology, 5: 1-18.
- **MURRAY**, P. R. y Pfaller, M. A. 2006. "Microbiología Médica". Elsevier. España
- **RAKEL**, D. 2008. "Medicina Integrativa". Elsevier. España
- **ROBIN**,J.M. y Rouchy A. 2001. Les Probiotiques. Centre d'étude et de développement de la Nutrithérapie. Nutrithérapie Info. 6:1-4
- **SALMINEN**, S. y Von Wright, A. 1998. "Lactic Acid Bacteria (1-64)". Marcel Dekker. EE.UU.
- **SHAHIDI**, F. y Han, Xiao-Qing. 1993. Encapsulation of Food Ingredients. Critical Reviews in Food Science and Nutrition 33(6): 501-547
- **TAMINE**, A. Y. y Robinson, R. K. 1991. "Yogur Ciencia y Tecnología". Acribia. España.
- **TARANTO**, M. P., Médici, M. y Font de Valdez, G. 2005. "Alimentos funcionales probióticos". Química Viva. Consultado el 15 de septiembre de 2009 de: <http://www.quimicaviva.qb.fcen.uba.ar/v4n1/taranto.htm>

- **TATARIDIS**, P., Ntagas P., Voulgaris I. y Nerantzis, E.T. 2005. Production of sparkling wine with immobilized yeast fermentation. *Electronic Journal of Science and Technology*. 1: 1-21.
- **VÁZQUEZ**, C., De Cos, A.I. y López-Nomdedeu, C. 2005. “Alimentación y Nutrición: Manual Teórico-Práctico”. Ediciones Díaz de Santos. España.
- **YÁNEZ**, F.J., Salazar, M.J, Chaires, M.L., Jiménez, H.J., Márquez, R.M. y Ramos, R.E. 2002. Aplicaciones Biotecnológicas de la microencapsulación. *Avance y Perspectiva (1)* : 313-319