

CAPITULO X

BIBLIOGRAFÍA

Ahmed, J. y Shivare U. 2001. Color degradation kinetics of color change, reology and storage characteristics of garlic puree/paste. *J. Food Sci.* 66(5):754-757.

Alzamora, S. M., Tapia M. S. y López-malo A. (Ed.) 2000. Minimally Processed Fruits and Vegetables. Fundamentals Aspects and Aplications. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, EUA.

Alvite, B. C. 1999. Patologías asociadas a errores nutricionales. Madrid., pp. 326-327.

Amerine, M. A., Pangborn R. M. y Roessler E. B., 1965. Principles of Sensory Evaluation of Food Academic Press. New York, pp. 445-449.

Anthón G. y Barrett D.2002. Kinetic parameters for the thermal inactivation of Quality related enzymes in carrots and potatoes. *J. Agric. Food Chem.* 50: 4119-4125.

AOAC. 1995. Official methods of analysis. p.16,17. ascorbic acid . AOAC. Official method 967.21.

Argaiz, A. 1988. Alternativas de proceso para frutas tropicales. Universidad de las Américas-Puebla. Cholula, Puebla, México.

Argaiz, A., López-Malo, A. y Rodríguez, A. 1991. cinética de primer cambio en sabor, desarrollo de sabor a cocido e inactivación de pectinesterasa en néctares y purés de papaya y mango. Avances de Ingeniería Química. 30.

Argaiz, A. y López-Malo. 1992. Manual de prácticas de laboratorio. Control de calidad de alimentos. . Departamento de ingeniería química y alimentos. Universidad de las Américas-Puebla

Argaiz, A. 1994. Thermal inactivation kinetics of pectinesterase in acidified papaya néctar and purees. Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Argaiz, A. 1995. Cinética de primer cambio en sabor, desarrollo de sabor a cocido e inactivación de pectinestearasa en néctares y purés de mango y papaya. Revista Española de Tecnología de Alimentos. 35(1): 92-100.

Argaiz, A. 1996. Tecnología de alimentos de origen vegetal. Manual de prácticas de laboratorio. Universidad de las América-Puebla.

Argaiz, A. y López-Malo, A. 1996. Kinetics of first change on flavor, cooked flavour development and pectinesterase inactivation on mango and papaya nectar y purees. Fruit Processing 6:145, 148-150.

Arthey, D. y Ashrust, P. R. 1996. Fruit Processing. Blackie Academic and Profesional. UK.

Atkins, C. D., Rouse, A. H. 1956. Time- temperature relationship for heat inactivation of pectinesterasa in citrus juices. Food Technol. 7:489-491.

Aurand, L. W., Woods, A. E. y Wells, M. R. 1987. Food composition and analysis. Van Nostrand Reinhold Co. New York, E. U. A. pp. 283-379.

Azza, A. S., Labib, F. Y Azshwaab, E. J. 1995. Heat-inactivation of mango pectinesterase and poligalacturonasa. Food Chem. 53(2):137-142.

Badui, D. S. 1999. Química de los Alimentos. Pearson Educación. México.

Ball, C. O. 1923. Thermal Process time for canned foods. Bull. Natl. Res. Council, 7, parte I, pp.37-76

Ball, C. 1928. Mathematical solution of problems on thermal processing of canned foods. Univ. Calif. Publ. Public. Healt 1:230.

Barbeau, G. 1987. Frutas tropicales en Nicaragua. Dirección general de técnicas agropecuarias. Ministerio de Desarrollo Agropecuario y Reforma Agraria (MIDINRA).Ed. Ciencias Sociales. pp.145-150.

Bayarri, S., Calvo C., Costell E. y Duran L. 2001. Influence of color on perception of sweetness y Fruit Flavor of Fruit Drinks. *Food Science and Technology*. 7(5): 339-404

Bigelow, W. D. y Esty, J. R. 1920. Thermal death point in relation to time of typical thermophylic organisms. *J. of Infected Diseases*. 27:602-617.

Bigelow, W. D., Bohart, G. S., Richardson, A. C., y Ball, C. O. 1920. Heat penetration in processing canned foods. *Natl. Cannery Assoc. Bull.* Citado en Stumbo, C. R. (1973). *Termobacteriology in Food Prosessing*. pp. 143. Segunda edición. Academic Press. New York. EUA.

Brownleader, M., Jackson, P., Mobasheri A., Pantelides A., Sumar S., Trevan M y Dey P. Molecular Aspects of cell Wall Modifications during Fruit Ripening; 1999. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 39(2): 149-164.

Campbell, C. W. 1977. Cultivation of tropical fruits of the Myrtaceae in southern Florida. *Proc. Trop. Reg. Amer. Soc. Hort. Sci.* 21:3-7.

Cano, R. M. E. 1994. Optimización del tratamiento térmico de purés y trozos de mango y papaya y estudio de la estabilidad de estos productos durante el almacenamiento. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas-Puebla. Citado por: Moreno (2003).

Carnevali, A. 1976. La guava. *Frutticoltura*. 38(12):29-33.

Chan Jr., H. T. 1971. Nonvolatile organic acids in guava. *J. Food Sci.* 36:237-239.

Chan, H. T. y Cavaletto C. G. 1982. Aseptically packaged papaya and guava puree: Changes in chemical and sensory quality during processing and storage. *J. Food Sci.* 47:1164-1174.

Chan, H. T., Kuo, M. T. H. y Cavaletto, C. G. 1975. Papaya puree and concentrate in ascorbic acid, carotenoids and sensory qual

Chan, H. T. 1988. Tropical fruit processing. Academic Press. San Diego. EUA.

Córdoba, B. O. 2004. Dependencia en la temperatura de la degradación del ácido ascórbico, color e inactivación de pectinesterasa durante el tratamiento de pasteurización de néctares y purés en una mezcla de piña-guayaba. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas-Puebla.

De Man, M. J. 1980. Principles of food chemistry. The Avi Publishing Company Inc. Wesport, Connecticut. EUA.

Dupaigne, P. 1978. Mise au point sur la composition de l'arome des fruits tropicaux peu connus. *Fruits* 33(6):413-423.

Duran, L., Clemente C. y Calvo C., 1984. Calidad de garbanzos en conserva. I. Selección de los parámetros que definen su calidad sensorial. Revista Agroquímica Tecnológica de Alimentos 24: 209-219.

Eison-Perchonok, M. H. y Downes, T. W. 1982. Kinetics of ascorbic acid autoxidation as a function of dissolved oxygen concentration and temperature. J. Food Sci. 47:765-767, 773.

Fennema, O. F. 2000. Food Chemistry. 3^a Edit. Marcel Dekker, Inc. New York.

FAO. 2003. Food and Agriculture Organization of United Nations.
<http://www.rlc.fao.org/bases/alimento> (Accesada abril, 2004)

Galán, S. V. 1999. EL cultivo del mango. Morfología fenología y aspectos fisiológicos. Gobierno de Canarias. Consejería de agricultura, ganadería, pesca y alimentación. Mundi prensa. pp. 70-82.

González, F. R. 1971. Historia natural. Tomo III. Instituto Gallach. pp.323-324.

Hagerman, A. E. y Austin P. J., 1986. Continuous spectrophotometric assay for plant pectin methyl esterase. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 34: 440.

Harrid, R. S. and Karmas E., 1975. Nutritional Evaluation of Processing. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Conn. EUA.

Hugo, J. F. T. 1969. Review literature on the health value of fruit and fruit juices. Deciduous Fruit Grower. 19(3): 62,73-75.

Ishiwari, M. 1980. thermal reaction of β -carotene. Part I, J. Anal Appl. Pyrolysis, 2:153. citado por: Badui, 1999.

Jagtiani, J., Chan Ht, Sakai W. 1988. Tropical Fruit Processing. Academic Press, Inc. New York. EUA.

Jay, J. M. 2000. Modern Food Microbiology. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Jiménez, A. y Gutiérrez, G. 2001. Color. En: Métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos. Alvarado, J. Y Aguilera, J. (Ed). Acribia, S. A. Zaragoza, España.

Joslyn, M. A. 1941. Ind. Eng. Chem: Color Retention in fruit products. Vol. 33(3):308-314.

Kader, A. A. 2002. <http://www.rics.ucdavis.edu/postharvest2/produce/ProduceFacts/Espanol/Guayaba.shtml> (accesada abril, 2004).

Kramer, A. y Twigg A. B. 1962. Fundamentals of Quality Control for the Food Industry Color and gloss. The Avi publishing company, Inc. Westport, Conn. EUA.

Kramer, A. y Twingg A. B. 1970. Fundamentals of Quality Control for the Food Industry
Color and gloss. The Avi publishing company, Inc. Westport, Conn. EUA

Lahav, E. 1970. C. rootstock and varieties. C. Characteristics used in a new key for mango varieties.. The Division of subtropical Horticulture. The Volcani Institute of Agricultural Research. pp. 93-96.

Larmond, E. 1976. Laboratory methods for sensory evaluation of food. Publication 1637.
Canada Department of Agriculture. Citado por Argañiz y López-Malo (1992).

Lawless, H. T. y Heymann, H. 1999. Sensory evaluation of food: principles and practices.
Aspen Publications. Inc. Maryland. EUA.

Le-Bourdelle, J. and Estanove P. 1967. La goyave aux Antilles, fruits.22(9):397

Lewis, M. y Heppell N., 2000. Continuous Thermal Processing of Food. Pasteurization and
UHT Sterilization. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

López, A., 1975. A Complete Course in Canning. The Canning Trade. Baltimore
Maryland.

Luh, B. S. 1980. Tropical fruit beverages. En: Fruit and vegetables+ juice processing
technology. Eds. P. E. Nelson y D. K. Tressler. pp. 344. 3a. Ed. AVI Publishing Co.,
Westport Conn. E.U.A.

Lund, D. B., 1975. Effects of blanching pasteurization, and sterilization on nutrients. In: R.S. Harris y E. Karmas (Ed.). Nutritional Evaluation of Food Processing 2nd ed. The AVI Publishing Co. Inc Westport, Conn. EUA.

Lund, D. B. 1977. Design of Thermal Process for Maximizing Nutrient Retention. Food Technology. 25(2): 71-78.

Macleod, A. S. y González de T. N. 1982. Volatile flavour components of guava. Phytochemistry. 21(6):1339-1342.

Macrae, R. Robinson, R. K. Sadler, M. J. 1993. Encyclopedia of food science, food technology and nutrition. Academic Press. New York.

Marshall, M. R., Marcy, J. E. Braddock, R. J. 1985. Effect of total solids level on heat inactivation of pectinesterasa in orange juice. J. Food Sci. 50: 220-222.

Mc Williams, M. 1995. Food fundamentals. Plycon Press. Sexta edición. California.

Malo S. E. y Campbell C. W. 1968. Fruits crops fact sheet. The guava. Florida cooperative extension service. University of Florida. Institute of food and agricultural sciences.

Marshall, M. R., Marcy, J. E. y Braddock, R. J. 1985. Effect of total solids level on heat inactivation of pectinesterase in orange juice. J. Food Sci., 50: 220.

Medlicott, A. P. y Thompson, A. K. 1985. Analysis of sugars and organic acids in ripening mango Fruit (*Mangifera indica* L. var. Keitt). By high performance liquid chromatography. J. Sci. of Food Agric. 36:561-566.

Mondy, N. I. y Leja, M. 1986. Effect of mechanical injury on the ascorbic acid content of potatoes. J. Food Sci., 51: 355.

Moreno, O. L. L. 2003. Cinética de inactivación enzimática y degradación de color en función de la temperatura en puré y néctar de mango-piña. Tesis de maestría. Universidad de las Américas-Puebla.

Mostert, P. G. y Abercrombie. 1998. Soil requirements and soil preparation. E. A. de Villiers. Ed. ACR. LNR. Nelspruit Sudáfrica., pp 19-26.

Muller, G., 1981. Microbiología de los Alimentos Vegetales. Ed. Acribia. Zaragoza (España)

Nagy, S. y Rouseff, R. L. 1986. cap. 14 en Charalambous G. Handbook of food and beverage stability, Chemical, biochemical, microbiological and nutritional aspects. Academic Press. pp. 719-743.

Nath, N. y Ranganna S. 1977. Time-temperature for thermal inactivation of pectinesterasa in mandarin orange juice. Journal of Food Technology. 12:411-419.

Nath, N. y Ranganna S.1980. Determination of thermal Schedule for Totopuri mango. Journal of Food Technology. 15: 251-264.

Nath, N. y Ranganna S.1981. Determination of thermal Schedule for acidified papaya. Journal of Food Technology. 46: 201,206,211.

Nath N. y Ranganna S., 1983. Heat Transfer Characteristics and Process Requirements of Hot-Filled guava pulp. Journal of Food Technology. 18:317-326.

National Canner's Asociation. 1968. Laboratory Manual of Food Canners and Procesors, Vol. 1. The AVI, Publishing Co. Inc. Wesport, Conn. EUA.

Ochse, J. J. 1976. Cultivo y mejoramiento de plantas de plantas tropicales y subtropicales. Vol. 1. Limusa, México.

Ohlsson, T. 1980. Temperature Dependence of Sensory Quality Changes During Thermal Processing. Journal of Food Science. 45: 836-839, 847.

O'Mahony, M. 1992. Understanding discrimination tests: a user-friendly treatment of response bias, rating and ranking R-index test their relationship to signal detection theory. J Sen Sci. 7: 1-47.

O'Neil, C. A., y Schwartz S. J.1992. Chromatographic analysis of *cis/trans* carotenoid isomers. J. Chromatogr. 624: 235-252. Citado por Fennema 2000.

Paull, R. E. 1997. Postharvest physiology and storage of tropical and subtropical fruits. Ed. S.K. Mitra.USA. pp. 123.

Put, H. y Dejong J., 1980. The heat Resistance of Selected Yeasts Causing Spoilage of Canned soft drinks and fruit products. En: Biology and Activities of yeast. Ed. FA Skinner. SM Passmore and RR Davenport. Academic Press, London, U.K.

Py, C., Lacoeylthe J. J. y Teisson C. 1984. L'ananas, sa culture, ses produits. Techniques agricoles et productions tropicales. Ed. G.-P. Maisonneuve &Larose. París, Francia. pp.146-147.

Rahman, S. M. 1999. Food preservation by freezing. En: Handbook of food preservation. Rahman S. (Edit). Marcel Dekker Inc. New York.

Ramesh, M. N. 1999. Food preservation by heat treatment. En: Handbook of food preservation. Rahman S. (Edit). Marcel Dekker Inc. New York.

Ramírez, M. 2002. Cinética de inactivación enzimática y de degradación de color en función de la temperatura en puré y néctar de mango. Tesis de licenciatura. Universidad de las Américas-Puebla.

Randhawa, G. S. y Damodaran V. K. 1961. Studies on floral biology and sex-ratio in mango var. Chausa, Dasherri and Krishanbhog. *Indian J. Hort.*, 18(3): 51-64.

Rao, M. A., Lee, C. Y., Katz, J. y Cooley, H. J. 1981. Kinetics study of the loss of vitamin C, color, and firmness during Processing of canned peas. *J. Food Sci.* 46:636-637.

Rees, J. y Bettison, J. 1991. Processing and packaging of heat preserved foods. AVI Publishing Co. New York.

Reko, B. P. 1946. Los géneros fenorogámicos mexicanos. Sociedad botánica de México, boletín No. 4.

Roberston, G. y Samaniego C. 1986. Effect initial oxygen levels on the degradation of ascorbic acid and browning of lemon juice during storage. *J. Food Sci.* 51(1):184.

Rodrigo, M., Lorenzo P. y Safón J., 1980^a. Optimización de las Técnicas de Esterilización de Alimentos por Calor. I. Planteamientos generales. *Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos.* 20(2): 149-160.

Rodrigo, M., Lorenzo P. y Safón J., 1980^b. Optimización de las Técnicas de Esterilización de Alimentos por Calor. II. Concepto Actualizado de la Esterilización por Calor y Efectos de la misma sobre los alimentos. Cinética y Parámetros. *Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos.* 20(4): 425- 443.

Rodrigo, M., Lorenzo P. y Safón J., 1982. Optimización del proceso de Esterilización-Cocción. Bases Científicas. Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. 22(1): 22-38.

Rodrigo, M., Lorenzo, P y Safón, J. 1980. Optimización de las técnicas de esterilización de alimentos por calor. II. Concepto actualizado de la esterilización por calor y efectos de la misma sobre los alimentos. Cinética y parámetros. Rev. Agroquim. Technol. Aliment. 20(4):425.

Rodrigo, M., Martínez A. y Carballo B. 1990^a. Medida de la termorresistencia de los microorganismos. I. Termobacteriológica.. Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. 30(2): 137-188.

Rodrigo, M, Martínez A. y Carballo B. 1990. Medida de la Termorresistencia de los microorganismos. II. Métodos de medida. Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. 31(4): 482-491-

Roessler, E., Pangborn R., Sidel J. y Stone H. 1978. Expanded Statistical Tables for Estimating the Significance in paired-preference, paired-difference, duo-trio and triangle tests. Journal of Food Science. 43: 940-943, 947.

Rojas, A. M. y Gerschenson, I. N. 1997. Ascorbic acid destruction in sweet aqueous model systems. Lebensm-Wiss. Und. Technol. 30:567-572. En iversen C. K. 1999. Black currant

nectar : Effect of processing and storage on anthocianin and ascorbic acid content. J. Food Sci. 64(1):37-41.

Rostchild, G., Van Vliet, C. y Karsenty, A. 1975. Pasteurization conditions for fruit juices and comminuted products of Israeli citrus fruits. J. Food Technol. 10(1):29.

Ruehle, G. D. 1968. Merece atención el cultivo de la guayaba. Rev. La Hacienda. 63(4):43-46.

Rusell, L. F.1986. High performance liquid chromatographic determination of vitamin C in fresh tomatoes. J. Food Sci. 51: 1567.

Rutledge, P. 1996. Production of non- fermented fruit products. En: fruit Processing. Ed. D. Arthey & PR-Ashurst. Blackie Academic & Professional Glasgow, U.K. .pp 70-96.

Saenz, C. Sepulveda , Araya E, Calva C. 1993. Color changes in concentrated juices of prickly pear(*Opuntia ficus indica*)during storage at different temperatures. Lebensm. Wiss.- U- Technol. 26:417-421. Frozen soursop puree. J. Agriculture University Puerto Rico. 54(2)220-236. Citado por Umme et al 2001.

SARH. 1978. Dirección general de economía agrícola, anuario estadístico.

Schrier, P., Drawert, F. y F. Bhiwapurkar, S. 1979. Volatiles compounds formed by thermal degradation of β -carotene. Citado por Badui, 1999.

Sinha, R. P. N. 1977. Our trees. Publication division ministry of information and broadcasting, Government of India. pp. 9-11.

Somogyi, L. Ramaswamy, H. S. y Hui, Y. 1996^a. Processing fruits science and technology. Vol. 1. Biology, Principles & Applications. Technomic Publishing Co. Lancaster. PA. EUA.

Somogyi, L., Ramaswamy H. S. y Hui Y. 1996^b. Processing Fruit: Science and Technology. Vol.2 Major Processed Products. Technomics Publishing Co. Inc Lancaster Basel Davis California.

Spittsoesser, D. 1987. Fruits and fruits products. En: Food & Beverage Mycology. Ed. LR. Beuchat. Van Nostrand Reinhold Co. Inc. New York.

Stumbo, C. 1973. Thermobacteriology in Food Processing. 2nd edition. Academic Press. New York.

Sullivan, D., y Carpenter D. (Ed.), 1993. Methods of Analysis for Nutrition Labeling. A.O.A.C. International. Washington B.C.

Tatum, J. H., Nagy, S. y Berry, R. E. 1975. Degradation products formed in canned single strength orange juice during storage. J. Food Sci. 40: 707.

Toledo, R. T. 1980. Fundamentals of food engineering. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Conn. EUA.

Umme, A., Bambag, S., Salmah Y. y Jamilah, B. 2001. Effect of pasteurization on sensory quality of natural soursop puree under different storage conditions. 75:293-301.

Umme, A., Sabih B. A., Salmah, Y. Junainah A. H. y Jamilah, B. 1997. Characteristics of Soursop natural puree and determination of optimum conditions for pasteurization. Food Chem. 58(1-2):119-124.

Vieira, M. C., Teixeira, A. A., Silva C. L. M. 2001. Kinetics parameter estimation ascorbic acid degradation in fruit nectar using the partial equivalent isothermal exposures (PEI E) meted under non-isothermal continuous heating conditions. Biotech Prog. 17:175-181. Citado por Moreno (2003).

Villaseñor, L. C. A. 1977. Perspectivas del mercado de la guayaba *Psidium guajava* L. En México. Estudio de caso en cultivo, Agrs. Tesis profesional, ENA. Chapingo, México.

Watts, B. M., Ylimaki, G. L. Jeffery, L. E. y Elias L. G. 1989. Basic sensory Methods for food evaluation. International Development Research Center. Ottawa. Ont. pp. 5-9.

Wilson, C. W. y Shaw P.E. 1978. Terpene hydrocarbons from *Psidium guajava*. Phytochemistry. 17(8):1435-1436.

Whitaker, J. R. 1990. Microbial pectolytic enzymes, in microbial enzymes and biotechnology, 2nded.(W. M. Forgaty and C. T. Kelly, eds.), Elsevier applied science, London, pp. 133-176.

Whitaker, J. R. 1994. Principles of enzymology for the food sciences, 2nd ed., Marcel Dekker, New York.

Wills, R., Mc Glasson, W., Graham, D., Lee, T. y Hall, E. 1989. Postharvest. An introduction to the physiology and handling of fruit and vegetables. AVI Book. Published by Van Nostrand Reinhold. New York.