

## **CAPITULO X**

### **BIBLIOGRAFIA**

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

Anónimo. 1969. Aseptic processing. Cherry-Burrell Corp. Tech. Dig. Cb-201. citado en: Lund D.B. 1997. Design of thermal processes for Maximizing Nutrient Retention. *Food technol* 31(2):71-77

Anthon G. y Barrett D. 2002. Kinetic Parameters for termal 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. 967.21 Association of Official Analytical Chemist Inc. Washington, DC.

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

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

Argaiz A. y López Malo A. 1995. Cinética de primer cambio en sabor, desarrollo de sabor a cocido e inactivación de pectinestereasa en néctares y purés de mango y papaya. *Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos* 356 (1):92-100.

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

Arriola M.C. 1976. Caracterización, manejo y almacenamiento de algunas frutas tropicales. Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial. Guatemala.

Badui DS. 1999. *Química de los Alimentos.* Pearson Educación. México.

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

Baragano de Mosqueda, M. 1980. Technology of clarified tamarind juice. *Sp. Soc. Cieve. Natura, La Salle Memo* (Spanish), 26, 62, 1966; cited in Bueso, C.E., Soursop, Tamarind and Chironja, in tropical and subtropical fruit, Nagy, S. and Shaw, P.E., Eds., AVI Publishing, Westport, Conn., 375.

Benero J.R., Collazo de Ribera A.L., and George L.M.I. 1974. Studies on the preparation and shelf life of soursop, tamarind and blended soursop-tamarind soft drinks, *J. Agric. Univ. Puerto Rico*, 58, 99.

Beuchat L. R. Rice S. L. 1981. *Byssoschlamys* spp. And their importance in processed fruits. *Adv. Food Res.* 25:237-288.

Bigelow W. y Esty J. 1920. Thermal death point in relation to time of typical thermophilic organisms. *J. Infect. Diseases.* 27:602-617.

Brownleader M, Jackson P, Mobasheri A, Pantelides A, Sumar S, Trevan M, Dey P. 1999. Molecular Aspects of Cell Wall Modifications during fruit ripening. *Crit Rev Food Sci Nut.* 39 (2): 149-164.

Bueso, C.E., 1980. Soursop, Tamarind and Chironja, in *Tropical and Subtropical Fruits*, Nagy, S. and Shaw, P.E., Eds., AVI Publishing, Westport, Conn., 375.

Chen C.S. y Wu M.C. 1998. Kinetic Models for thermal Inactivation of Multiple Pectinesterase in Citrus Juices. *J. Food Sci.* 63:747-749.

Chichester C.O., Mrak E.M. y Stewart G.F. 1969. *Advances in Food Research Volume XVII.* Academic Press, Inc. New York. EUA. P. 153-214.

Codex stan 122. Codex Alimentarius. Official Standards  
[http:// www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net) accesada 20-Ago-03.

Cooembe B.G. 1976. The development of fleshy fruits. *Ann. Res. Plant Physiol.* 27 : 207.

Coordinación General de Ganadería. SAGARPA. 2003. Derechos reservados.  
<http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/flormich.htm> accesada 12-Sept-03.

Czyhrinciw, N. 1965. Aspectos de la tecnología de las frutas tropicales. *Soc. Cinc. Nat. Caracas.* 15, 245.

Dalziel, J.M. 1937. The useful plants of west tropical. Africa. Crown Agents for Overseas Governments and Administrations. *Journal of tropical forestry.* p. 612.

Datta A.K. and Teixeira A.A. 1988. Numerically predicted transient temperature and velocity profiles during natural convection heating of canned liquids foods. *Journal of Food Science*, 52 (1), 191-195.

Duckworth R.B. 1968. *Frutas y verduras.* Editorial Acribia., Zaragoza España.

FAO. 2003. Food and Agricultura Organization of United Nations. Tablas nutricionales de América Latina (Latin Foods 1997).

[http:// www.rlc.fao.org/bases/alimento](http://www.rlc.fao.org/bases/alimento) Accesada: Julio, 2003.

FAO y Comisión del Codex Alimentarius (1992). Zumos (jugos) de fruta y productos afines. 2 edición. Roma: FAO, 1992. 121p

Fennema O.R.1996. Principles of food science. Marcel Dekker. USA.

Francis J.F. 1983. Colorimetry of foods. In physical Properties of foods. Peleg N. y Bagley B.E. Ed. Avi Publishing Company. Inc. Westport Connecticut.

Garcés Medina, Mary. 1963. Estudio de algunas enzimas en frutas tropicales. Dep.. Tecnología de Alimentos. Fac. Cienc. Univ. Central de Venezuela. Unpublished.

Garcés Medina, Mary 1967. Algunas enzimas importantes en frutas tropicales en relación con su procesamiento. Dept. de Tecnología de alimentos. Fac. Cienc. Univ. Central de Venezuela. Unpublished.

Geankoplis C. 1998. Procesos de transporte y operaciones unitarias. Tercera edición, Edit cecca. Chapter 4 pag. 285-292.

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

Hasan, S.K. and Ijaz, S. 1972. Tamarind review. Sci. Ind. (Karachi), 9, 131.

Hernández UHY. 1980. Estudios bioquímicas y fisiológicos en pre y poscosecha de la fruta del tamarindo. Tesis de maestría. Comisión Nacional de Fruticultura. CONAFRUT. México.

Holdsworth, 1988. Conservacion de frutas y hortalizas, Editorial Acribia, Zaragoza, España.

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

Jay, J.M. 2000. Modern Food Microbiology. Aspen Publishers, Inc. Gaitherburg, Maryland.

Jimenez D.E. 1983. Industrialización del tamarindo (Tamarindos indica L.) Tesis de licenciatura. Facultad de Química. UNAM. Mexico.

Jimenez A. y Gutierrez G. 2001. Color. En métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos. Alvarado J. y Aguilera J. (Ed.). Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España.

Larmond E. 1970. Methods for sensory evaluation of food. Publication 1284. Canada Department of Agriculture. Food Research Institute. Ottawa, Canada.

Lawlees HT, Heymann H. 1999. Sensory evaluation of food: principles and practices. Aspen Publications. Inc. Maryland. EUA.

Lee, P.L., Swords, G., and Hunter, G.L.K. 1975. Volatile constituents of tamarind, J. Agric. Food Chem., 23, 1195-1199.

Lefevre J.C. 1971. Revue de la literature sur le tamarinier. Fruits 26, 10:687

Lewis, Y. S. and Neelakantan, S. 1964. The chemistry, biochemistry and technology of tamarind, J. Sci. Ind. Res., 23, 204.

Lewis Y.S., Neelakantan S., and Bhatia D.S. 1961. Organic acid metabolism in tamarind leaves, Curr. Sci., 30, 381.

Ling A.C. and Lund D.B. (1978). Determining kinetic parameters for thermal inactivation of heat resistant and heat-labile isozymes from thermal destruction curves. Journal of food science Vol 43 p1307.

Little A.C. 1976. Physical measurements as predictors of visual appearance. Food Technol. 74-82.

Lopez A. 1987. A complete course in canning and related processes. 12 edition. The Canning Trade Inc. Baltimore Maryland.

Lund D.B. 1975. Effects of heat processing on nutrients. Chapter 9 in Nutritional evaluation of food processing. Harri R.S. y Karmas (eds.) The AVI publ. Co. Inc. Westport Conn.

Lund D.B. 1977. Design of thermal processes for Maximizing Nutrient Retention. Food Technol 31 (2):71-77.

Luh BS. 1971. Tropical Food Beverages. Cap 9 En: Tressler D.K: y Joslyn M.A. (Eds.) Fruti and vegetable juice processing technology. The AVI Publishing Co. Inc. Westport Connecticut. P. 302-346.

Luh BS. 1980. Tropical Food Beverage. En: Nelson P. E. y Tressler D. K (Ed.) Fruit and vegetable juice processing technology. 3<sup>rd</sup> Ed. AVI Publishing Co. Inc. Westport CT.

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

Ministerio de fomento industria y comercio (MIFIC). 2003. Normas Técnicas Obligatorias. NTON 03 043-2003. Norma de especificaciones de néctares, jugos y bebidas no carbonatadas. Nicaragua.

Moreno L.L. (2003). Dependencia en la temperatura de cambios en atributos sensoriales, inactivación enzimática y microbiana, y degradación de ácido ascórbico durante tratamientos de pasteurización en purés y néctares de mango-piña. Tesis de maestría. Universidad de las Américas, Puebla. México.

Morton, J.F. 1958. The tamarind, its food, medicinal and industrial uses, *Proc. Fla. State Hortic. Soc.*, 71, 288.

Morton, J. 1987. Tamarind. P. 115-121. In: *Fruits of warm climates*. Julia F. Morton, Miami, FL  
<http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/tamarind.html> accesada: 15-jul-03.

Moser U. Bendich A. 1991. Vitamin C. En: *Handbook of vitamins*. Machlin L. (Edit). Segunda edición. Marcel Dekker Inc. New York.

Mosqueda M. Czyhrinciw N. and Garces, M. 1967. Análisis industrial en la fabricación de alimentos. Lit. Y Top. Vargas, Caracas.

Nacional Academy of Sciences. 1979. *Tropical legumes: resources for the future*. Washington, DC. National Academy of Sciences. P. 332.

Nagy S. y Rouseff R.L. 1986. Chapter 14 en Charalambous G. *Handbook of food and beverage stability. Chemical, Biochemical, Microbiological and Nutritional Aspect*. Academic Press. P. 719-743.

Ohlsson T. 1980. Temperature dependence of sensory quality changes during thermal processing. *J. Food. Sci.* 45:836-840, 847.

Osawa R.A.(1994) Importance and commercialization of tropical forest *Tamarindus indica* L. *Jornal of Tropical Forestry*. 2(1):53-58.

Parra G.D. 1976. Propagación vegetativa del tamarindo. Tesis Profesional. Escuela Nal. de Agricultura. Chapingo, México.

Rahman M.S. 1999. *Handbook of food preservation*. Marcel Dekker. Inc. New York. E.U.A.

Ranjan S., Patnaik K.K. and Laloraya M.M. 1961. Enzymic conversion of mesotartarate to dextrotartarate in tamrind. *Die Naturwissenschaften* 48 :406.

Rao M.A. and Anantheswaran R.C. 1988. Convective heat transfer to fluids in cans, *Adv. Food Research*. P.32.

Rodrigo M., Lorenzo P, Safon J. 1980a. 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, Safón J. 1980b. 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, Safon J. 1980c. Optimización del proceso de esterilización-cocción. Bases científicas. *Rev. Agroquímica Tecnológica Alimentaria*. 22(1): 22-38.

Rodrigo M, Safón J. 1982. Optimización del proceso de esterilización-cocción. Bases científicas. *Revista de Agroquímica y tecnología de alimentos*. 22(1):51-57.

Rutledge P. 1996. Production of non-fermented fruit products. En: *Fruit Processing*. Arthey D, Ashurst PR (Ed). Blackie Academic & Professional Glasgow, U.K.

Salunkhe D.K. y Desai B.B. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruits*. Volume II. CRC press. Florida. EUA. P. 81-85

Santiesteban, A. Comunicación Personal. Octubre del 2003. Laboratorio de Microbiología de Alimentos. Universidad de las Américas Puebla.

Seal P. 1967. Frozen soursop puree. *Journal of Agricultura University Puerto Rico*. 54(2) 220-236. Citado por Umme et al 2001.

Silva F.M. y Silva C.L. 1999. Colour changes in thermally processed cupuacu (*Theobroma grandiflorum*) puree: critical times and kinetics modelling. *Int. J. Food Sci*.

Stadtman, T.C., Vaughn, R.H., and Marsh, G.L. 1975. Decomposition of tartrates by some common fungi. *J. Bacteriol*. 50, 691-700.

Stillman JA. 1993. Color influences flavor identification in fruit-flavored beverages. *J Food Sci*. 58(4):810-812.

Stone H, Sidel JL. 1993. *Sensory evaluation practices*. Academic Press. Segunda edición. San Diego. EUA.

Stumbo C.R. 1973. Thermobacteriology in Food Processing. 2<sup>da</sup> Edittion. Academic Press. New York.

Taber, W.C. 1955. Tamarind syrup, J. Ind. Eng. Chem., 7, 607.

Tressler D.K., Nelson P.E. 1980. Fruit and vegetable juice processing technology. Westport Conn:AVI.

Troup, R.S. 1971. The silviculture of Indian trees. Oxford, England: Clarendon Press. Volume III, P. 275.

Vaughn, R.H., and Marsh, G.L. 1943. Microbial decomposition of tartrates. Wines and Vines P. 24, 26-29.

Versteeg C. Rombouts F.M. Spaansen C.H. y Pilnik W. 1980. Thermostability and Orange Juice Cloud Destabilizing Properties of Multiple Pectinesterase from Orange. J. Food. Sci. 45:969-971, 998.

Warner E.P. 1969. Isolation of hordenine from T. indica L. and Iridaceus plants, New Zealand J. Sci. 21(1):171.

Warner G. and Loewus F. 1973. The Biosynthesis of (+) Tartaric acid in Pelargonium crispum. Plant Physiol. 52:651.

Walti J. Comunicación Personal. Abril del 2004. Departamento de Ingeniería Química y Alimentos. Universidad de las Américas Puebla.