

## VIII. BIBLIOGRAFÍA

**Aguirre, S.** 2002. Evaluación del efecto de la adición de calcio y reducción del nivel de grasa en las propiedades físicas, químicas y sensoriales del yogurt. Tesis de Licenciatura. UDLA Puebla, México.

**Alais, C.** 1970. Ciencia de la leche. Ed. CECSA. México. Pp 594-602.

**Alatraste, K. J.** 2002. Efecto de la adición de fibra y calcio en un yogurt con sabor. Tesis de Licenciatura. UDLA Puebla, México.

**Aportela, P. A.** 2003. Estudio de las propiedades físicas, químicas y sensoriales en un yogurt saborizado, enriquecido con fibra y calcio. Tesis de Licenciatura. UDLA Puebla, México.

**Argaiz, A.** 2003. Apuntes de fisicoquímica de alimentos. UDLA Puebla, México. Inéditos.

**Ankenman, L.** y **Morr, C., V.** 1996. Improved acid, flavor and volatile compound production in a high protein and fiber soymilk yogurt-like product. J. Food Science. 61 (2):331-336.

**AOAC.** Association of official analytical chemist. 1984. Official methods of analysis. Decimocuarta edición. Arlington, Virgilia. E. U. A. Ed. The William Byrd.

**AOAC.** Association of official analytical chemist. 1995. Official methods of analysis. Arlington, Virgilia. E. U. A. Ed. The William Byrd.

**AOAC.** Association of official analytical chemist. 2000. Official methods of analysis. Arlington, Virgilia. E. U. A. Ed. The William Byrd.

**Badui, D. S.** 1993. Química de los alimentos. Ed. Alambra Mexicana. México, D. F. Pp. 27, 48-53, 76, 84-93.

**Basak, S.** y Ramaswamy, H. S. 1994. Simultaneous evaluation of shear rate and time dependency of stirred yogurt rheology as influenced by added pectin and strawberry concentrate. *J. Food Engineering*. 21:385-393.

**Benezech, T.** y Maingonnat, J. F. 1994. Characterization of the rheological properties of yogurt – A review. *J. Food Engineering*. 21 (4):447-472.

**Bruhn, C. J.** y Franke, A. A. 1988. Protein and major cations in california cottage cheese and yogurt. Dairy Council of California. 2885-2890.

**Bunwing, E.** 2003. Northern Health. Linaza de Canadá. Consejo de Linaza de Canadá.

**Cadden, A.** 1988. Moisture sorption characteristics of several food fibers. *J. Food Science*. 53(4):1150-1155

**Casanueva, E.** Ramírez, I. y Alvares, R. 1995. La osteoporosis, una enfermedad silenciosa. *Cuadernos de Nutrición*. 18(6): 21-25.

**Claverán, S. M.** 1993. Fruta preparada para yogurt. *Industria Alimentaria*. 3: 32-34.

**Davidson, R. H.,** Duncan, S. E., Hackney, C. R., Eigel, W. N. y Boling, W. J. 2000. Probiotic culture, survival and applications in fermented frozen yogurt characteristics. *J. Dairy Science*. 83:666-673.

**Del Fabbro, P.** 2001. Efecto del tipo de sal de calcio en las características fisicoquímicas y sensoriales del yogurt con sabor, Tesis de Licenciatura. UDLA Puebla, México.

**Di Gesu, R.** 2001. Muesli yogurt. *Health y Nutrition* 4 (2) Abril. España. Pp. 38.

**Drake, M., A., Chen, X., Q., Tamarapu, S. y Leenanon B.** 2000. Soy protein fortification affects sensory, chemical, and microbiological properties of dairy yogurts, *J. Food Science*. 65 (7):1244-1247.

**Dreher, M.** 1987. Handbook of dietary fiber. Nueva York, Marcel Dekker INC., E.U.A. Pp 294-302.

**Early, R.** 1992. The technology of dairy products. VCH Publishers, New York. Pp 35-37.

**Farooq, K. y Haquee, Z. U.** 1992. Effect of sugar esters on textural properties of on nonfat low-calorie yogurt. *J. Dairy Science*. 75:2676-2680.

**Fennema, O. R.** 1996. Química de los alimentos. Editorial Acribia. S.A. Zaragoza, España. Pp 38-47, 56-78.

**Fox, P. y McSweeney, P.** 1998. Dairy chemistry and biochemistry. Blackie Academic and Professional. Tullamore. Irlanda. Pp. 56-62.

**Gambelli, L., Manzi, P., Panfili, G., Vivanti, V. y Pizzoferrato, L.** 1999. Constituents of nutritional relevance in fermented milk products commercialized in Italy. *Food Chemistry*. 66:353-358

**Gómez, C. C., Blanco, C. A. y Rosado, I. C.** 2002. Fibra y nutrición enteral. *Nutrición Hospitalaria*. 12: 30-40.

**Guinee**, P. T., Mullins, G. C., Reville, J. W. y Cotter, P. M. 1995. Physical properties of stirred – curd unsweetened yogurts stabilized with different dairy ingredients. *Milchwissensch.* 50(4): 196-200.

**Harper**, W. J. y Hall, C. W. 1981. *Dairy technology and Engineering*. 2a. Edición. AVI. Publishers. E. U. A. Pp. 89-93.

**Harrison**, K. y Berhard, A. 1984. Time-intensity sensory characteristics of saccharin, xylitol and galactose and their effect on the sweetness of lactose. *J. Food Science.* 49:780-786.

**Harte**, F., Luedecke, L., Swanson, B. y Barbosa, G. 2003. Low-fat set yogurt made from milk subjected to combinations of high hydrostatic pressure and thermal processing. *J. Dairy Science.* 86 (4): 1074-1082.

**Hirano**, R., Hirano, M., Oooka, M., Dosako, S., Nakajima, I. y Igoshi, K. 1998. Lactoperoxidase effects on rheological properties of yogurt. *J. Food Science.* 63 (1):35-38.

**Illescas**, C. E. 2001. Curso teórico practico sobre lactología. Pp 13-17, 67-73.

**I.N.N.S.Z**, 2001. Ingestión diaria recomendada de energía, proteína, vitaminas y minerales para la población mexicana. *Cuadernos de Nutrición.* 24(1):38. Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán. México, D. F.

**IFT**. Institute of Food Technologists. 1999. La leche es ineficiente como fuente de calcio. *La Alimentación Latinoamericana.* 228 (32): 68.

**Kim**, S. y Bhowmik, S. 1995. Thermophysical properties of plain yogurt as function of moisture content. *J. Food Engineering.* 32:109-124

**King, S. C., Lawler, P. J. y Adams, J. K.** 2000. Effect of aspartame and fat on sweetness perception in yogurt. *J. Food Science*. 65 (6):1056-1059.

**Kosikowski, F.** 1977. Cheese and fermented milk foods. Ed. F. V. Kosikowski y Associates. E. U. A. Pp. 43-51.

**Labell, F.** 1989. Yogurt cultures offers health benefits – biotechnology to transform the yogurt of the future. *Food Processing*. 50:130-138.

**Larrauri, A. J., Rodríguez, L. J., Fernández, M. y Borroto, B.** 1994. Dietary fiber obtained from citrus husk and pineapple peel. *Revista Española Ciencia y Tecnología*. 34 (1):102-107.

**Laye, I., Karleskind, D. y Morr, C.** 1993. Chemical, microbiological and sensory properties of plain non fat yogurt. *J. Food Science*. 58(5): 991-995.

**Ley General de Salud en México.** 1996. Reglamento de la ley general de salud en material de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios. 14va. Edición. México, D. F. Pp. 278-291.

**Linwood, C.** 1950. The market milk industry. Editorial McGraw Hill. Nueva York, E.U.A. Pp 89-93.

**Lopez – Malo, A.** 2000. Manual de prácticas de análisis de alimentos, basado en la AOAC, inéditos.

**Mazza, M.** 1998. Functional foods, biochemical y processing aspects. Technomic Publishing CO., Pennsylvania E. U. A. Pp. 33-38.

**McCance**, R. A. y Widdowson's, E. M. 1991. The composition of foods. 5<sup>th</sup> edition. Royal Society of chemistry and ministry of agriculture, fisheries and food. Pp. 279 – 320.

**Mistry**, V. V. y Hassan, H. N. 1992. Manufacture of nofat yogurt from high milk protein powder. J. Dairy Science. 75: 947-957.

**Meyer**, R. M. 1982. Elaboración de productos lácteos. Ed. Trillas. México, D. F. Pp. 18-22.

**Muller**, H. G. 1977. Introducción a la reología de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza, España. Pp. 174-180.

**Muñoz**, L. 1996. Producción y consumo en México. Radiografía de la leche. Revista del Consumidor. (9): 18-19.

**Norma Oficial Mexicana. NOM-086-SSA1-1994.** Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Secretaría de Salud. D.F. México. Pp. 99-104.

**Oberman**, H. 1985. Tradicional fermented milk products. Elsevier Applied Science Publisher, London, England. Pp 53-54.

**Óztur**, B. A. y Öner, M. D. 1999. Production and evaluation of yogurt with concentrated grape juice. J. Food Science. 64:530-532.

**Packard**, V. S. 1983. Nutrient fortification of dairy products. En CRC Handbook of Nutritional Supplements. Ed. Recheigl, M. 1:515. CRC Press. Boca Ratón, Florida. E.U.A. Pp.231-238.

**Peleg, M. y Bagley, B.** 1983. Physical properties of foods. Ed. AVI Publishing Company. E. U. A. Pp 90-111.

**Pirkul, T., Temiz, A. y Kemal, Y.** 1998. Fortification of yoghurt with calcium salts and its effects on starter microorganisms and yoghurt quality. *International Dairy Journal*. 547-551.

**Poded, K.** 1966. Compositional elements affecting flavor of cultured dairy foods. *J. Dairy Science*. 73: 3651-3656

**Potter, N. N. y Hotchkiss, J. H.** 1995. Food Science. 5th Edition, Chapman y Hall. Nueva York. E.U.A. Pp. 78-83.

**Posati, L. P. y M. L. Orr.** 1976. Composition of foods. Dairy and egg products. Raw-processed- prepared. Agric. Handbook No.8-1

**Prieto, V. y Prieto, G.** 1996. La industria de la leche en México. *Revista del Consumidor*. (9): 15-17.

**Ramaswamy, H. y Basak S.** 1992. Pectin and raspberry concentrate effects on the rheology of stirred commercial yogurt. *J. Food Science*. 57(2):357-360.

**Ramet, J. P.** 1962. Technologie fromagee les procedes de fabrication del grans types de fromages. Única Edición. Instituto Nacional de Industrias Alimentarias, Francia. 504

**Rash, K.** 1990. Compositional elements affecting flavor of cultured dairy foods. *J. Dairy Science*. 73:3651-3656.

**Rivas, A.** 2000. Efecto de la adición de calcio en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de dos tipos de yogurt. Tesis de Maestría. UDLA Puebla, México.

**Rodríguez, N. J.** 1983. Análisis de alimentos de leche y derivados. Pueblo y Educación. D.F. México. Pp 44, 45.

**Rönegard, E.** y Dejmet, P. 1993. Development and breakdown so structure in yogurt studied by oscillatory rheological measurements. International Dairy Journal. 73: 371-379.

**Rose, D. P.** 1993. Annual Review Public Health.14:1-17.

**Ruano, S.** Abril 2001. Periódico El Sol.

**Salji, P. J.** e Ismail, A. A. 1983. Effect of initial acidity of plain yogurt on acidity changes during refrigerated storage. J. Food Science. 48:258-259.

**Schmidt, K.** y Bledsoe, K. 1996. Effects of homogenization pressure on physical **and** sensory characteristics of low fat yogurt. Cultures Dairy Products Journal. 30: 4,7-10.

**Sandrou, D. K.** y Arvanitoyannis, I. S. 2000. Low-fat/calorie foods: current state and perspectives. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 40(5):427-447.

**Schneeman, O.** 1989, Dietary fiber, Scientific status summary. Food Technology. Octubre. 11: 133-139.

**Schelhaas, S.** y Morris, H. 1985. Rheological and scanning electron microscopic examination of skim milk gels obtained by fermenting with ropy and non-ropy strains of lactic acid bacteria. Food Microstruct. 4:279-287.

**Schofield, J. P.** 1995. Wheat structure biochemistry and functionality. Royal Society of Chemistry. Cornwall, Reino Unido . Pp. 49-56.



- Scott, R.** 1991. Fabricación de quesos. Ed. Acribia. 2<sup>da</sup>. Edición. México. 520
- Sebrell, H.** y Haggerty, J. 1985. Alimentos y nutrición. Ediciones Culturales Internacionales. 2da. Edición. Pp 246-298.
- Serraino, M.** y Thompson, L. U. 1991. Cancer Lett. 60:135-142.
- Shah, N.** 2001. Functional foods from probiotics and prebiotics. Food Technology. 55(11): 50-54.
- Shaker, R. R.,** Jumah, R. Y. y Abu-Jdayil, B. 2000. Rheological properties of plain yogurt during coagulation process: impact of fat content and preheat treatment of milk. J. Food Engineering. 44:175-180.
- Silva, S. G.** 1994. Fabricación de quesos. Sexto Curso Nacional (memorias) 8 – 12 Agosto. Tulancingo, Hdo., 163
- Sloan, A.** 2001. Top 10 trends to watch and work on 3<sup>rd</sup>. Biannual report. Food Technology. 55(4): 38-58.
- Spreer, E.** 1975. Lactología industrial. 2da. Edición. Editorial Acribia, Zaragoza España. Pp 17–27, 72–79.
- Tamime, A. Y.** y Robinson, R. K. 1985. Yogurt: Science y Technology. Pergamon Press, Oxford.
- Tamime, A. Y.** y Robinson. R. K. 1991. Yogur ciencia y tecnología. Ed. Acribia, España.

**Teuber, M.** 1995. The influence of fermentation on the nutritional quality of dairy products. The world of ingredients. Febrero. 43-46.

**Thompson, L. U.** En: Flaxseed in human nutrition. Cunnane, S. C y Thompson, L. U, Eds. Champaign, IL: AOCS Press, 1995, Pp. 219-236.

**Trowell, H. C.** 1976. Dietary fiber redefined. Lancet. Southgate DAT. Pp 153-161.

**Ulfman, I.** 1998. El yogurth, producto de enorme valor comercial. Veevro Magazine. 36-38.

**Vélez, J.** 2003. Apuntes Propiedades Físicas en Alimentos. UDLA Puebla, México. Inéditos

**Vélez, R. J. y Barbosa, C. P.** 1997. Rheological properties of selected dairy products. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 37(4):311-359.

**Villegas, A.** 1993. Los quesos mexicanos. Ed. CIESTAAM. 1<sup>a</sup>. Edición. México. Pp260

**Yazici, F., Álvarez, V. B. y Hansen, P. M.** 1997. Fermentation and properties of calcium-fortified soy milk yogurt. J. Food Science. 62 (3):457-461.

**Williams, R.** 2001. Programa Nutrición y Medio Ambiente. Periódico El Sol. Abril.