

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

AOAC. 1996. “Official Methods of Analysis”. Décimo sexta edición. Association of Official Analytical Chemists. Inc. Washington, D.C. E.U.A.

Argaiz, A. y Lopez-Malo, A. 1994. Adaptación del método COST para la Determinación de isothermas de sorción en alimentos. Avances de Ingeniería Química 1994, AMIDIQ, A. C. Vol. 4. pp.10-16.

Barreiro, J.A., and Sandoval A. J. 2002. Water sorptions isotherms of non-fermented cocoa beans (*Theobroma cacao*). J. Food Engineering. (51), 119-123.

Badui, S. 1996. Química de los Alimentos. 3ª ed. Alhambra Mexicana pp. 25-31, 104-105.

Billmeyer, R. 1978. Tecnología de los plásticos. Ciencia de los Polímeros, 2a ed. Reverte. pp. 122-125, 420-421, 502-503. Barcelona.

Bodini G y Cacchi F. P, 1992, Propiedades Físicas y mecánicas de los plásticos, En: Moldes y máquinas de inyección para la transformación de plásticos, 2ª ed. Tomo I, Ed. McGraw-Hill pp: 20-24.

Bourne, M. 1987. Effects of water activity on textural properties of food. *Water Activity and Applications to Food*. pp. 75-97.

Brown, R.P. 1996. Physical testing of rubber. 3rd ed. Editorial London, New York, N.Y, Chapman & Hall. pp. 98-107.

Cakebread, S, H., y White, G.W. 1966. The glassy state in certain sugar-containing food products. *J. Food Technol.* 1:73-82

Cadbury Adams USA. 2003. *The story of chewin gum*. Fecha de acceso: 10 de marzo de 2004. <http://www.tridentgum.com/consumer/html/x12.html>

Cadbury Adams. 1995. Manual del Supervisor de Fabricación de Chicle. Área laminados.

Cadbury Adams. 2002. Batchcard de Fabricación Chicle. Formula Cloret's Menta Nueva Forma (NF).

Candy Industry, 1970. Catalog & Formula Book. 24th Annual Edition 1970-1971. Compiled and Edited by editors of Candy Industry, The National Bi-Weekly Magazines for Industry, Inc. pp. 25-29, pp. 80-84.

CAFOSA Company (1996); Gum Bases. Fecha de acceso: 29 Marzo de 2003. <http://www.cafosagum.es>.

Cheremisinoff N., 1990, Product Design and Testing of Polymeric Materials. Ed. Marcel Dekker. pp 148-149

Chiralt, A., Fito, P., Martínez, N. 1998. Transiciones de fase en alimentos. Termodinámica y Cinética de sistemas de alimentos y su entorno. Universidad Politécnica de Valencia, España. pp. 8: 66, 9: 156-179, 225-257.

Correa, M. 2003. Comunicación personal. Cadbury Adams.

Department of Polymer Science, 1995-1997. Properties of Polymers School of Polymers and High Performance Materials, The University of Southern Mississippi. Fecha de acceso: 20 de Marzo, 29 Marzo de 2003. <http://www.psrc.usm.edu/macrog/dsc.htm>.

Fried J. R. 1995. The Solid-State: Properties of Polymers. Polymer science and technology. Ed. Prentice Hall Ptr. pp. 146-155. Cincinnati

Ford Gum and Machine Company. *The Story Of Gum*, provided by. www.fordgum.com/story.html , Fecha de acceso: 29 Marzo de 2003

Galliard T. 1987. Starch: Properties and Potential. Critical Reports on Applied Chemistry. (33) pp. 36-37.

Gowarker, V., R. 1986. Glass Transition Temperature. Polymer Science. Halsted Press Book. ed John & Sons. pp. 151-172. California

Harris, M., y Goates, W. 1997. Polymer Activity. Chewing Gum. Missouri and Kansas Polymer Ambassado. www.psrc.usm.edu/macrog/demos/index.htm

Labuza T. 1999. Literature Review on Water activity and glass transition, University of Minnesota. Department of Food Science and Nutrition. p. 11-13 Visitada el 20 de agosto del 2003, http://www.fsci.umn.edu/Ted_Labuza/Papers/tpl_papers.htm.

Liu C. y Mathr P. 2003. Thermomechanical characterization of blends of poly (vinyl acetate) with semicrystalline polymers for shape memory applications. Department of Chemical Engineering,. 1962-ANTEC 2003. Connecticut.

Gardner, H.W. 1966. Candy: Ingredients use. En: "Food Acidulants". Allied Chemical Corporation, pp: 146.

Magee, T. R. A. and McMinn, W. A. M., 1999. Studies on the effect of temperature on the moisture sorption characteristics of potatoes. Heldman, D. R. and Singh, R.P, eds. (Food & Nutrition Press, Inc). Julio 1999. *J. Food Process Engineering* 22, 113:127.

Mathot, V.B.F, 1994. Classification of Calorimeters. Calorimetry and Thermal Analysis of Polymers. Hanser Publisers pp. 18-19

Molyneux, P. 1983. Water-Soluble Synthetic Polymers: Properties and Behavior. Ed. CRC Press, Inc. pp: 1:140-143. United States

Multiceras, S.A. de C.V. 2002. Ceras en chicles, visitada el 12 de marzo del 2004.

<http://www.multiceras.com.mx/esp/aplicaciones/chicles.htm>. Monterrey.

Munguia, J. 2003. Comunicación personal. Cadbury Adams.

Osman, E. M. 1975. Interaction of starch with other components of food systems, Food Technology. (29): 30.

Progelhof R., Throne J. 1993. Polymer Engineering Principles: Properties, Processes, Test for Design, Ed. Hanser Publishers, pp. 80-151, 376-377.

Rizvi, S. S. H., 1986. Thermodynamics Properties of Foods in Dehydration. *Engineering Properties of Foods*, Rao., M and Rizvi, S. S. H., eds., Marcel Dekker, New York . pp. 223-309.

Raymond, B.S., Charles, E., y Carraher Jr., 1992. Polymer chemistry: An introduction 3a. ed. Ed. Marcel Dekker. pp. 51-73

Rodríguez, F. 1984. Principios de Sistemas de Polímeros. 2a ed. Ed. El Manual Moderno. pp. 35-55, 490-495.

Roos, Y. 1995. Water activity and Glass Transition Temperature: How do they complemented and How do the differ?. En: “*Food preservation by moisture control: fundamentals and applications*”. Barbosa-Canovas y Welti-Chanes. Eds. Technomic Publishing Co. Lancaster, PA. pp. 133-151.

Rubber Hardness. 2003. National Physical Laboratory, Teddington, Middlesex, UK
www.npl.co.uk. visitado: 26 de Agosto de 2003

Secretaria de Salud. 1999. Edulcorantes, sus derivados y productos de confitería. Título Décimo Sexto. *Artículo 158*. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Segunda Sección. Diario Oficial. 9 de Agosto de 1999. pp. 85

Saltmarch M. y Labuza T. P. 1980. Influence of relative humidity on the physicochemical state of lactose in spray- dried sweet whey powders, J. Food Sci. 45(5):1231-1236

Simatos, D., Blond, G., y Pérez, J. 1995. Fundamentals of water in foods: Basic physical aspects of glass transition. En: “*Food preservation by moisture control: fundamentals and applications*”. Barbosa-Cánovas y Welti-Chanes. Eds. Technomic Publishing Co. Lancaster, PA. pp: 3-30.

Singh, P. 1983. Thermal Diffusivity in food Processing. Journal of Food Technology. pp: 50:80-82

Slade, L., y Levine, H. 1995. Polymer Science Approach to Water. En: “*Food preservation by moisture control: fundamentals and applications*”. Barbosa-Cánovas y Welti-Chanes, Eds., Technomic Publishing Co. Lancaster, PA. pp. 33-39

UV Process Supply, Inc. 1998. Durometer shore A instruction manual , Part #N006-002, 1229 Cortland St. Chicago, IL 60614-4805.

Welti-Chanes, J., 1985. Tesis Doctoral: Influencia de las condiciones de secado por atomización y liofilización sobre la calidad y estabilidad de los triturados de naranja. Universidad de Valencia. Facultad de Ciencias Químicas.

Welti-Chanes, J. y Vergara F., 1997. Actividad de agua. En: “Temas de Tecnología de alimentos”. Aguilera, J. Ed., Instituto Politécnico Nacional. Vol. 1:11-15

Welti-Chanes, J., Guerrero, J., Vergara, F. 1998, Glass Transition Temperature and water activity of dehydrated apple products. Journal of Food Process Engineering, pp. 22:91-101.

Zaritzky, N. 1997. Transición vítrea y congelación de alimentos. En: “Temas de Tecnología de alimentos. Aguilera, J. Ed., Instituto Politécnico Nacional. pp. 1:180-183.