

CAPITULO VI
BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- 1.- ALEJANDRO FORERO U. 2013. Pruebas sensoriales, Pruebas de medición del grado de satisfacción
- 2.-AIU 2006 preparación de mermelada
- 3.-AITKEN, (2000) Manual Agrícola
- 4.-ALSINA, (2001) Agricultura de la piña.
- 5.- ANTECIO, F. 2005 Enciclopedia práctica de las medicinas alternativas. Argentina. Primera edición. Editorial Ediciones LEA S.A.
- 6.- Bartholomew *et al.*, 2002. Fruticultura, frutas tropicales.
- 7.-Barbona 2007 dulzor de la fruta.
- 8.-Barreiro, J. 2006) ácidos y pectinas.
- 9.-Basualdo M. 2002 pelado y trozado de la fruta.

- 10.- GISPERT. 2001 Atlas geográfico de Bolivia y Universal. España. 1 (1), 41 – 42.
- 11.-CONABIO. 2009. Catálogo taxonómico.
- 12.-Cubero N. 2003 ácidos cítricos.
- 13.- Berlanchez. D.A Agricultura y frutas.
- 14.- Zambrano Año 2017 taxonomía.
- 15.-frutales.2002. Frutal orgánico.
- 16.-INTA 2009. Nutrición frutas tropicales.
- 17.-INTA 2009. Propiedades de la piña.
- 18.-INTA 2000. Valor nutricional de frutas tropicales.
- 19.- MENACHO C. 2001 Elaboración de mermeladas. Perú. Centro de investigación, educación y desarrollo (CIED). 1 (5), 6 – 10.

- 20.- MERCADO, M. 2014 Determinación de la concentración adecuada de estevia (*Stevia rebaudiana*) como edulcorante para la elaboración de mermelada de cítricos. Bolivia, 2014. 97, 88- 89.
- 21.-Páez, 2000. Origen de la piña.
- 22.-RICARDO C. 2001 Procesamiento de alimentos. Perú. Conservas y procesos de alimentación. 5 (2) 20 – 25.
- 23.-Samson, 2001. Bartholomew *et al.*, 2002; Krauss
- 24.- DURÁN A. 2013 Mermeladas de frutas.
- 25.- DURÁN A. 2013. Edulcorantes no nutritivos, riesgos, apetito y ganancia de peso. Chile. Revista chilena de nutrición. 1 (8), 9 – 10.
- 26.-VALDEZ, H. 2011. Técnicas experimentales, Diseños Experimentales 1 (1) 44- 47
- 27.-Wong, D. 2006. Ácidos y saborizantes.

28.- YENNY M. 2002

Producción de mermeladas. Perú. Centro de investigación, educación y desarrollo (CIED).2 (10) 11 - 15

29.- YAMID ORTIZ R. 2010

Métodos de análisis sensorial, Escala Hedónica