

BIBLIOGRAFÍA

- Alais, C. (1998). “*Ciencia de la leche*”. Editorial. Reverte. Edición Zaragoza. España
- Aranceta, J. y Serra, L. (2004). “*Leche, lácteos y salud*”. Editorial Médica Panamericana. Madrid.
- Asociación Mexicana del Amaranto. (2003). *¿Qué es el amaranto?*. Fecha de consulta: 30 de marzo del 2016. Disponible en <http://www.amaranto.com.mx/vertical/faq/faq.htm>
- Barbosa-Canovás, G.V., Ma, L. y Barletta, B. (2000). “*Manual de laboratorio de ingeniería de alimentos*”. Editorial Acribia. España.
- Baker, C. G. (1997). “*Industrial Drying Of Food*”. Editorial Chapman y Hall. New York.
- Barco, G. A. (2007). “*Elaboración y producción de yogurt*”. Editorial Ripalme E.I.R.L. Perú.
- Barderas, V. (1994). “*Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*”. Editorial Noriega, México.
- Becerra, R. (2000). “*El amaranto: Nuevas tecnologías para antiguo cultivo*”. CO-NAVIO. Biodiversista.
- Bellisle, F., Diplock, A.T. and Hornstra, G. (1998). “*Functional food science in Europe*”. Br. J. Nutr.
- Bioforce, A. y Vogel. (2008). “*Yogur probiótico vital fermente*”. Fecha de consulta: 23 de marzo de 2016. Disponible en: <http://www.amatusalud.es/producto/yogur-probiotico-vital-fermente>.
- Birketvedt, G.S., Aaseth, J.R. y Rytting, K. (2000). “*Long-term effects of fiber supplement and reduced energy intake on body weight and blood lipids in overweight subject*”.
- Black, M. (1990). “*Producción casera de mantequilla, quesos y yogurs*”. Ediciones Aura. Barcelona, España.

- Blasco, M. (2002). **“Yogurt: siembra del fermento”**. Fecha de consulta, 28 de junio de 2016. Disponible en <http://www.Mundohelado.com/materiasprimas/yogurt05.htm>
- Bodroza, M. y Solarov, M. (2008). **“Quality of bread supplemented with popped *Amaranthus cruentus* grain”**. Journal of Food Process Engineering. Volumen 31.
- Borlaug, N.E. y Enkerlin, E.H. (1997). **“Agricultura y alimentación”**, cap. 13, en: Ciencia ambiental y desarrollo sostenible. Eds. Enkerlin, E.C, Cano, G., Garza, R.A y Vogel, E. International Thomson Editores, México.
- Bucaro Segura, M.E. y Bressani, R. (2002). **“ Distribución de la proteína en fracciones físicas de la molienda y tamizado del grano de amaranto”**. Guatemala.
- Bressani, R. (2006). **“Estudio sobre la industrialización del Grano de Amaranto, caracterización y nutricional de productos intermedios y finales de procesamiento”**. Proyecto Fodecyt. Madrid.
- Briancon A.M. (2010). **“EDAS, enfermedades diarreicas agudas”**. Tarija-Bolivia.
- Bylund, G. (1996). **“Manual de Industrias Lácteas”**. Trad. López, A. Ediciones Madrid Vicente. Madrid, España.
- Cabrera, J. (2001). **“Defectos de los helados”**. El Salvador.
- Carpio, J. (2009). **“Estudio de factibilidad técnica para la producción de harina de amaranto (*Amaranthus spp.*)”**. El Salvador.
- Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M., Lizaur, A. y Arroyo, P. (2001). **“Nutriología médica”**. Editorial Médica panamericana. México.
- Castel, M. (2010). **“Estudio de las propiedades funcionales, tecnológicas y fisiológicas de las proteínas de amaranto”**. Tesis (Magister En Ciencia y Tecnología De Alimentos. Universidad Nacional Del Litoral, Facultad de Ingeniería Química. Chile.

- Cotecsu, T. (1984). *“Compendio de elaboración de productos lácteos”*. Guatemala.
- Covas, H.R. (2005). *“producción de leche”*. Guatemala.
- Cruz, G. (2012). *“Determinación del perfil nutricional para el etiquetado de los productos de amaranto de la Fundación FORTIORI”*. Tesis (Licenciado Químico Farmacéutico). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Ciencias Bioquímica y Farmacia. Riobamba-Ecuador.
- Czerwinski, J., Bartnikokowska, E., Leontowicz, H., Lange, E., Leontowicz, M., Katrich, E., Trankhternberg, S. y Gorinstein, S. (2004). *“Oat (Avena Sativa L.) and amaranth (Amaranthus hypochondriacus) meals positively affect plasma lipid profile in rats fed cholesterol-containing diets”*. J. Nutr.
- Danone y FAO. (2002-2005). *“Ingesta diaria recomendada para niños de 7-9 años, según food and nutrition board, inst of med, nat academies”*. México.
- De la Cruz Torrez, E y García Andrade, J.M. (2009). *“Mejoramiento de PSEUDOCEREALES en el ININ”*.
- Douglas, *“yogurt probiótico”*, Editorial Iberoamericana, Nebraska, Mexico, 1991.
- Drzikova, B., Dongowski, G. y Gebhart, E. (2005). *“Prom-oat-ing good healt”*. Food Science Central from IFIS publishing. Fecha de consulta: 17 julio 2006. Disponible en: <http://www.foodsciencecentral.com/fsc/ixid14372>
- Early, R. (1998). *“Tecnología de los productos lácteos”*. 2da Edición. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza-España.
- Enciclopedia práctica de la agricultura y la ganadería. (2000). Grupo Océano. Barcelona - España
- Estrada, L., Figueroa, M. y Palacios, F. (2010). *“Huauhtligomas”*. Revista de salud pública y nutrición. New York.

- Farlan, Mc. (2000). *“Beneficial microbes, health or hazard”*. Fecha de consulta: 15 de marzo de 2016. Disponible en: www.geosalud.com/Nutrition/preprobitcs.htm.
- Fernández Mosquera, M. (2005). *“Elaboración de productos lácteos”*. Colombia.
- Food and Agriculture Organization. (2001). *“Leche y productos lácteos”*: Volumen 12 de Codex Alimentarius. Roma - Italia.
- García, G y Herrerías, G. (1998). *“Amaranto: Historia y promesa”*. Tehuacán - México.
- García, O.O y Villaseñor, M.S. (2005). *“Alimentos funcionales: aspectos científicos regulatorios”*. Fecha de consulta: 29 noviembre 2006. Disponible en: [http://www. Kelloggs-nutricion.com/dietaysalud/dys](http://www.Kelloggs-nutricion.com/dietaysalud/dys)
- Geankoplis, C. J. (2006). *“Procesos de transporte y principios de procesos de separación, incluye operaciones unitarias”*. Editorial C.E.C.S.A. México.
- Gil, A. (2010). *“Tratado de nutrición”*. Editorial Médica Panamericana. Madrid.
- Grindsted. (2000). *“ Emulsionantes y estabilizantes para la industria lactea”*. Editorial Grindsted Brabrahand. Dinamarca.
- Grosch, B. (1997). *“Química de los Alimentos”*. Editorial Acribia. España.
- Hayes, G.D. (1987). *“Manual de datos para ingeniería de alimentos”*. Editorial Acribia. Zaragoza – España.
- Hernández, A. (2003). *“Microbiología industrial”*. 1era Edición. Editorial de la Universidad Estatal a Distancia EUNED. Costa Rica.
- Herrera Flores, R. (1965). *“Beneficios del yogurt”*. Fecha de consulta: 4 de febrero de 2007. Disponible en: <http://www.eldeber.com.bo/extra/2007-02-04/nota.php?id=1965>
- Industrias lacteas, S.A. (2011). *“ Leche entera en polvo instantánea”*. Panama.

- INIAP. (2008). *“Química, Amaranto, Melloco y choclo”*. Un regalo Andino para el mudo. Cotacachi - Ecuador.
- INLAC cultura láctea. (2006). *“Yogurt”*. Fecha de consulta: 23 de abril de 2016. Disponible en: <http://www.inlac.com/cultura/yogurt/clasificacion.htm>. Madrid-España.
- Irving, D.W., Betschart, A.A. y Saunders, R.M. (1981). *“Morphologic studies on Amaranthus cruentus”*. J. Foods Sciencie. Chillán, Chile.
- Keating, P. y Gaona, H. (1999). *“Introducción a la Lactología”*. Editorial Limusa. 2º Edición. México.
- Lee, Y. y Salminen. (1995). *“The Coming of Age of Probiotics”*. Trends Food Science Technol. México.
- Llorens, R. (2009). *“Leche en polvo”*. Ministerio de salud. Buenos Aires – Argentina.
- Longo, E. (2004). *“El contenido del yogurt”*. Fecha de consulta: 24 de marzo de 2016. Disponible en: <http://www.alimentacionsana.com.ar/informaciones.htm>
- Macedo, M. (2002). *“Los alimentos funcionales, un reto para el siglo XXI”*. Nutrición clínica. España.
- Mahaut, M., Romain, J., Pierre, S. y Gerald, B. (2004). *“Productos lácteos industriales”*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza – España.
- Maupoey, P.F., Andres-Grau, A., Albors-Sorolla A.M. y Barat-Baviera, J. (2001). *“Introducción al secado por aire caliente”*. Universidad Politécnica. Valencia - España
- Moore, W.E. (1995). *“Intestinal floras of populations that have a high risk of colon cáncer*. Appl. Environ. Microbial. España.
- Murad, S. (2009). *“La leche”*. Fecha de consulta: 14 de junio de 2009. Disponible en: <http://www.zonadiet.com/bebidas/leche.htm>.
- Nieto, C. (1990). *“El cultivo de amaranto, Amaranthus spp, una alternativa agronómica para Ecuador”*. En I.N. Agropecuarias. Quito - Ecuador.

- Nutrar. (2003). ***“La nueva norma de EEUU sobre el yogurt”***. Nutrar homepage (en línea). Fecha de consulta: 17 de junio de 2016. Disponible en: www.nutrar.com/detalle.asp?ID=2802.
- Ohland, C.L. y MacNaughton, W.K. (2010). ***“Probiotic bacteria and intestinal epithelial barrier function”***. American Journal of Physiology-Gastrointestinal and Liver Physiology. New York.
- Ojeda, A. R. (2009). ***“Elaboración de yogurt a base de leche enriquecido con quinua”***. Tesis (Licenciado Agroindustrial y de Alimentos). Universidad de las Americas, Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias. Quito.
- Ooi, L.G., Yuen, H. y Liang, M.T. (2010). ***“Lactobacillus acidophilus CHO-220 e inulina cholesterol and low-density lipoprotein cholesterol via alteration of lipid transporters”***. Journal of Dairy Science. New York.
- Ordoñez, J. A. (1998). ***“Tecnología de los alimentos”***, Vol. II Alimentos de origen animal, Editorial Síntesis, S.A. España.
- Paine. (1979). ***“Elaboración de yogurt”***. Fecha de consulta: 24 de marzo de 2016. Disponible en: <http://www.zonadiet.com/bebida/yogurt>.
- Pazmiño, J. (2002). ***“Elaboración de yogurt”***. Alimentosnet homepage [en línea]. Fecha de consulta: 19 de junio de 2016. Disponible en: <http://www.Alimentosnet.com.ar/yogurt/yogurt.htm>.
- Porr, M. (2009). ***“Amaranto Latinoamericana con fuerzas Colozales”***. Proyecto el Pan Alegre. México.
- Porter, J. (1981). ***“Leche y productos lácteos”***. 2^{da} edición. Editorial Acribia, S.A. Madrid España.
- Praun, A. (2005). ***“Las amarillas del amaranto”***. Prensa libre. Disponible en: <http://www.prensalibre.com/pl/2005/agosto/30/122196.htm>
- Ramírez, E. (2002). ***“Proyecto de Inversión para la Industrialización y Comercialización del Grano de Amaranto en Diversos Productos”***. Huajuapán - León Oaxaca.

- Ramírez Ruíz, E. (2015). *“Texto de evaluación Sensorial de Alimentos”*. UAJMS. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia.
- Reid, G., Jass, J., Sebulski, M.T. y McCormick, J.K. (2003). *“Potential uses of probiotics in clinical practice”*. Clinical Microbiology Reviews. México.
- Revilla, A. (2000). *“Tecnología de la leche”*. 3^{ra}. Edición Revisada. Honduras.
- Roberfroid, M.B. (2005). *“Introducing inulin-type fructans”*. Br J Nutr.
- Rodríguez, H., Restrepo, L.F. y Martínez, L.I. (2014). *“Conocimientos, gustos y prácticas sobre el consumo de lácteos en una población escolar”*. Medellín-Colombia.
- Romero Caso, L.V. (2000). *“Bacterias ácido lácticas”*. Fecha de consulta: 25 de mayo de 2016. Disponible en: <http://www.utim.edu.mx/ramiro/fermentaciones/Lab.htm>. México
- Rosales, M.G. (2000). *“Elaboración y aplicaciones de tres tipos diferentes de harina de amaranto”*. Tesis (Licenciatura en Ingeniería De Alimentos). Universidad del valle de Guatemala. Guatemala.
- Santamaría, C.A. (2012). *“Formulación y Aceptabilidad de Barras de Amaranto para la Población Escolar”*. Universidad Rafael Landívar. Quetzaltenango - Guatemala,
- Slattery, L.M., Curtin, P.K., Edward L.S. y Schaffer, M.D. (2004). *“Plant foods, fiber and rectal cancer”*. Am. J. Clin. Nutr.
- Tamine, A. y Robinson, R. (1991). *“Yogurt, Ciencia y Tecnología”*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza - España.
- Tapia y FAO. (2000). *“Valor nutritivo y protones de Consumo”*. Capitulo IV. Fecha de consulta: 6 de mayo de 2016. Disponible en: <http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro10/cap4.htm>

- Tello Robles, A. (2000). *“Características principales de la leche fermentada”*. Universidad de Medicina Nutrición y Salud. Fecha de consulta: 22 de junio de 2016. Disponible en: <http://www.tnrelaciones.com>SALUD>Medicamentos>. Argentina
- Torrez, M.R. (2002). *“Flora intestinal, probióticos y salud”*. Segunda edición. Editorial Formas finas. Guadalajara - Jalisco.
- Varnam, A. y Sutherland. J. (1995). *“Leche y productos Lácteos”*. Edición en español. Editorial Acribia. Zaragoza - España.
- Veisseyre, R. (1990). *“Lactología técnica”*. 3ra Edición. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza – España.
- Villafuerte Villeda, A. *“Evaluación del rendimiento foliar de cuatro cultivares de amaranto (Amaranthus spp) en Coban”*. Alta Verapaz - Guatemala
- Westergaard, V. (2004). *“Tecnología de la leche en Polvo”*. Evaporación y Secado por Atomización. NiroA/S. Copenhague - Dinamarca.
- Zamora Gutiérrez, J. (1991). *“Industrialización del Amaranto”*. Tesis (Licenciado en Ingeniería Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia.