

- 1.- ANTONIO PALOMAR: Espensa de Hipócrates: Poderes curativos de los alimentos pag.129-130.
- 2.- BARAHONA SONIA: Espárragos: antioxidantes y antitumorales. Discovery Salud. Madrid. 2006.
- 3.-BERRUGA MI: Jaspe A. 1997. Fructooligosacáridos. Algo más que oligosacáridos. Alimentación, Equipos y Tecnología. 1997; 16:79-82.
- 4.- BROWN L, ROSNER B, WILLET WW, SACKS FM. Cholesterol-lowering effects of dietary fiber: a meta-analysis. American-Journal-of-Clinical-Nutrition. 1999;69:30-42.
- 5.- BRAUN, J. V. "Synthese des inaktiven Lysins aus Piperidin" Berichte der deutschen chemischen Gesellschaft 1909, Volume 42, p 839-846. DOI: 10.1002/cber.190904201134.
- 6.- DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL: Esparrago verde; unión Europea, Madrid, 2005.
- 8.- C. M. MESSIAEN Las hortalizas Editorial Blume, México. 1997.
- 9.-COOPER, ANDERSON. LINNEA Nutrición y dieta Editorial

- 10.- DELGADO CAMACHO: Producción y comercialización del esparrago en el Valle del Viru. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Peru. 1997.
- 11.- FOX A. Y BRIAN A: Ciencias de alimentos Editorial
- 12.- .- G. TOMASSI: * Informaciones Agronómicas No. 47 pág.
- 13.- IUPAC-IUBMB: Joint Commission on Biochemical Nomenclature. Nomenclature and Symbolism for Amino Acids and Peptides
- 14.- JEAN ADRIAN Y REGINE: Introducción de Ciencias de alimentos. Limusa, México 1990.
- 15.- KIRK A RONALD: Composición y análisis de alimentos Editorial
- 16.- NELSON, D. L.; COX, M. M. LEHNINGER, *Principles of Biochemistry*, 3a. ed. Worth Publishing: New York, 2000. ISBN 1-57259-153-6.
- 17.- MONREAL S, FERNÁNDEZ JM, FERNÁNDEZ J, SAYAS E, PÉREZ JA. Aspectos fisiológicos y nutritivos de los alimentos funcionales. Alimentación, Equipos y Tecnología. 2002;165:132-8.

- 18.- OBSBORN YP. VOOGT: Analisis de los nutrientes de los alimentos. Editorial Acribia S.A. Zaragoza España. 1990.
- 21.- P. LUZANTO ARAUJO: Seminario sobre la producción de Espárragos. Revista Agricultura. Ecuador. 1992.
- 23.- ROBERFROID MB. Concepts in Functional Foods: The Case of Inulin and Oligofructose. Am Soc Nutr Sci. ScienceDaily. «Chemists Kill Cancer Cells With Light-activated Molecules». Consultado el 24-01-2008.
- 24.- VARGAS ANGEL W: Antioxidantes naturales y la prevención del cáncer. Universidad Norbert Wineer, Estados Unidos. 2000.
- 27.- WITTCOFF HAROLD Y BRIAN G. REUBEN: Formulaciones y usos de los alimentos
- 28.- ZEISEL SH. CHOLINE: Needed for Normal Development of Memory. Journal of the American College of Nutrition . 2000; 19 (5suppl): 528S-531S.
- 29.-<http://www.monografias.com/>: /esparragos/esparragos.shtml#intro
- 30.- <http://www.casapia.com/paginacast/paginas/> Paginasdemenu/menudeInformaciones/LosMinerales.htm

