

BIBLIOGRAFÍA

- 1. BARREIRO, J., SANDOVAL, A. 2006** Operaciones de conservación de alimentos por bajas temperaturas.- Editorial: Equinoccio, Universidad Simón Bolívar.- Caracas-Venezuela.
- 2. BOATELLA, J. 2004** Química y bioquímica de los alimentos II.-Ediciones: Universitat de Barcelona.- Barcelona-España
- 3. CAMPOS y CANDIDO. 1994** Comportamiento LMB de geles de pectina amidadas en presencia de diferentes edulcorantes y cantidades variables de calcio. Boletín del Centro de Investigación y Procesamiento de Alimentos, Curitiba. Vol. 12 N° 1. P. 39.54.
- 4. CORONADO M., HILARIO R. 2001** Elaboración de mermeladas: Procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales.-Editorial: CIED.-Lima-Perú.
- 5. CUBERO, N. 2003** Los Aditivos Alimentarios.- Editorial Mundi-Prensa

- 6. GODANO, G. 2011** Legislación de glicósidos de steviol.-
Editorial:Cedro Azul Srl.
- 7. GOMEZ, J y HERNANDEZ, N. 2014** Uso del tomate *Solanum lycopersicum* L.
de calidad inferior (clase II) en la
preparación de mermelada baja en
calorías.-Escuela Agrícola
Panamericana.- Zamorano-Honduras
- 8. MARCHESE, J. 2010** VII Congreso Iberoamericano de Ciencia
y Tecnología de Membranas CITEM.-
Sindra-Portugal.
- 9. MOSETTING, E. Y NES, R. 1955** El esteviósido II. La estructura de la
aglicona
- 10. NUEZ, F. 1995** El cultivo del tomate.-Ediciones: Mundi-
Prensa.-Madrid-España
- 11. SANCHO, J. BOTA,E 1999** Introducción al análisis sensorial de los
alimentos.-Editorial Universitat de
Barcelona.- Barcelona-España
- 12. SARLI, R. 1953** Conserva del tomate.- Editorial
Atlántida.- Buenos Aires-Argentina

13. USCA, J.2011

Evaluación del potencial nutritivo de mermelada elaborada a base de remolacha (Beta vulgaris),-Tesis de grado.- Ecuador

14. WONG, D. 2006.

Química de los alimentos: mecanismo y teoría. Trad. por Pascual López Lorenzo.- Editorial Acribia.-Zaragoza- España.

PÁGINAS WED

1.Conferencia regional FAO/OMS sobre la inocuidad de los alimentos para las Américas y el caribe (San José Costa Rica 6 -9 de diciembre de 2005) Disponible en:
<http://www.actiweb.es/nutricionycurvas/pagina3.html>

2. Cuándo y cómo se descubrió la sacarina Disponible en :
<https://www.saberespractico.com/curiosidades/invencion-de-la-sacarina/>

3. Estabilizantes. Pectina. (En línea) Disponible en:
<http://www.pasqualinonet.com.ar/Espesante.htm>

4. Ficha de Datos de Seguridad

Disponible en :

<http://www.acofarma.com/admin/uploads/download/2118-95c69affe9e56248305c545e5f728f933daf0f77/main/files/Sucralosa.pdf>

5. Hortalizas y verduras

Disponible en:

<http://verduras.consumer.es/tomate/introduccion>

6. Mejor con salud

Disponible en:

<http://www.who.int/whr/2008/es/>

7. Propiedades de la sucralosa

Disponible en :

<https://lasucralosa.wordpress.com/propiedades-de-la-sucralosa/>

8. Propiedades del Tomate

Disponible en:

<http://www.botanicalonline.com/tomates.htm>

9. Sacarina edulcorante: propiedades, usos y contradicciones

Disponible en:

<http://sacarina.org/elaboracion/>

10. Sacarina

Disponible en:

<http://mundoasistencial.com/sacarina/#>

11. Saccharin

Disponible en :

<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/additive-380-m1.pdf>

12. Según Reglamento CE 1907/2006 (REACH), Reglamento CE 1272/2008 (CLP) y Reglamento CE 453/2010 SACARINA SÓDICA E – 954

Disponible en:

<http://www.productosaditivos.com/productos/hoja-de-datos-de-seguridad-sacarina-sodica-40-80-mesh.pdf>

13. Todo sobre la sucralosa

Disponible en :

<http://sucralose.es/your-questions-answered/>