

## **BIBLIOGRAFÍA**

- DÍAZ V. Y SALINAS P. 2014.** Elaboración de mermelada mixta a base de daucuscarota “zanahoria “y citrus sinensis “naranja. Universidad nacional José Faustino Sánchez Carrión, Facultad de Ingeniería Agraria Industrias Alimentarias y Ambiental, Huacho – Perú .26P.Disponible en:<http://documents.tips/documents/pla-n-de-tesis-de-mermelada-de-zanahoria-y-naranja.html>
- ORTIZ M. 2015** Aplicación de cuatro concentraciones de azúcar y de edulcorantes stevia en la preparación de la mermelada de banana. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales. Tarija –Bolivia.93P.
- CORONADO M. & ROSALES R, 2001** Elaboración de mermelada. Perú. Centro de investigación, educación y desarrollo (CIED)
- YENNY M. 2002** Producción de mermeladas. Perú. Centro de investigación, educación y desarrollo (CIED)
- RICARDO C.2001** Procesamiento de alimentos. Perú. Conservas y procesos de alimentación.
- DURAN A.2013** Edulcorante no nutritivo, riesgos, apetito y ganancia de peso, Chile. Revista chilena de nutrición. 1(8), 9-10.
- ORTIZ R. 2010** Métodos de análisis sensorial, Escala Hedónica.
- FORERO U.2013** Pruebas sensoriales, pruebas de medición del grado de satisfacción.

- CABALLERO A. (1998).** Causas más frecuentes de problemas sanitarios en alimentos. Rev Cubana Aliment Nutr. P.441-540 Caballero, A. (1998).
- AGUIRRE I. 2008** Conservación de alimentos. CHACHAPOYAS –PERÚ 30 DE MAYO DEL 2008 P. 1-2
- ORTIZ V. 2015** Aplicación de cuatro concentraciones de azúcar y del edulcorante stevia en la preparación de mermelada de banana. Tarija-Bolivia (2015) P. 1-93.
- DÍAZ V. & SALINAS P. 2014** Elaboración de mermelada mixta a base de daucus carota “zanahoria” citrus sinensis “naranja” HUACHO – PERÚ 2014 P.1-24.
- NAVARRETE E. 2010** Mermelada de frutas y cítricos P. 1-22.
- USCA J. 2011** “Evaluación del potencial nutritivo de mermelada elaborada a base de remolacha “ Riobama – Ecuador P. 1-87.
- DÍAZ A. 2015** Anejos: descripción del producto P. 1-24.
- GONZALES V. 2014** Introducción al análisis sensorial estudio hedónico del pan en el IES Mugaros 2015. P. 3-24.

## PÁGINAS WEB

- [http://www.magrama.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/mermelada\\_tcm7-315246.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/mermelada_tcm7-315246.pdf)
  - <https://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-15-S-W.pdf>
  - Department of Food Science 745 Agriculture Mall Drive West Lafayette, IN 47907 [www.foodsci.purdue.edu](http://www.foodsci.purdue.edu)
  - <http://putumayodeliciaysabor.bligoo.com.co/media/users/13/677520/files/82060/alimentos-tecnicas-procesos-conservacion-25515-completo.pdf>
  - <https://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-15-S-W.pdf>
  - <http://www.recetasgratis.net/Receta-de-mermelada-de-zanahoria-con-naranja-receta-45248.html#ixzz4AzpNidjt>
  - [eladerezo.hola.com/recetario/mermelada-de-naranja-casera.html](http://eladerezo.hola.com/recetario/mermelada-de-naranja-casera.html)  
<http://www.monografias.com/trabajos11/consal/consal.shtml>
  - <http://mermeladasdromyesdan.blogspot.com/2009/11/historia-de-la-mermelada.html>
  - <http://www.laloncherademihijo.org/padres/tecnicas-conservacion-alimentos.asp>
  - [calidadfrutas-dianita.blogspot.com/2009/08/defectos-en-las-mermeladas.html](http://calidadfrutas-dianita.blogspot.com/2009/08/defectos-en-las-mermeladas.html)
  - <https://lpcdedios.wordpress.com/2013/05/31/la-zanahoria-y-sus-beneficios/>
- 31 de mayo de 2013