

Bibliografía

- 1 BARAHONA, M. & BARRANTES, E. (1998) Fruticultura especial: piña y papaya. San José. Costa Rica

- 2 BRENNAN, J.G., BUTTTERS J.R.(1998) Las operaciones de la ingeniería de los alimentos. 3ra ed. Zaragoza, España.

- 3 CARPENTER, R. LYON, D. HASDELL, T. (2009). Análisis sensorial de los alimentos y control de Calidad 2da edición.

- 4 Castro C. Irineo Como elaborar un jugo natural.

- 5 CODEX ALIMENTARIOS (1983) Norma de zumos y jugos concentrados de piña conservada por medios físicos exclusivamente, Codex Stan.

- 6 CORONADO M., E. (2008) Elaboración del jugo procesamiento de alimentos para pequeñas microempresas agroindustriales.

- 7 ELIZONDO, A. C. (1999) Piña. Concejo Nacional de la Producción (CNP). Servicio de información de mercados. Boletín.
- 8 FELLOW. (1994) Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas. Ed. Acribia, Zaragoza. Pág. 209-219
- 9 FRAZIER, (1993) Microbiología de los alimentos. 4ta ed. Zaragoza
- 10 IBNORCA (1980) Norma de zumos, jugos, concentrado y conservas de piña
- 11 IBNORCA (2015) Normas de etiquetado de alimentos envasados herméticamente a nivel industrial
- 12 NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS NTE (2008) Jugos, pulpas, concentrados, néctares, bebidas de fruta y vegetales. Requisitos. Primera ed.

- 13 GRANDES G.G. (2008) Evaluación sensorial y físico químicas de jugos mixtos de fruta a diferentes proporciones. Tesis Universidad de PIRHUA de Bahía Brasil. Facultad de ingeniería industrial y sistemas
- 14 ROYUELA. M. F. (2011) Comparación de la escala hedónica de 9 puntos con la escala hedónica general de magnitud. Tesis M. S.C. escuela agrícola panamericana Zamorano.
- 15 SIDEL & STONE (1993) Evaluación sensorial de la industria. Escuela Agrícola Zamorano.
- 16 Ulate J. (1993). Estudio de almacenamiento de pulpa de piña (*ananás comosus*) preservada por el medio de la combinación de los factores preservantes químicos, tratamiento térmico y temperaturas de almacenamiento. Tesis Lic. En tecnología de alimentos. Universidad de Costa Rica Escuela Tecnológica de Alimentos. San José

17 VARGAS A.C. (2003) Estandarización de la formulación
pasteurizada del jugo concentrado
de piña. Tesis universidad de
Costa Rica facultad de ciencias
agroalimentarias.Escuela
Tecnológica de Alimentos

HERBARIO UNIVERSITARIO Acosta G.I. Encargado Herbario Universitario
Juan Misael Saracho

<http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/novedades/sucralosa.htm>

<http://spanish.foodinsight.org/dieta-y-salud/todo-lo-que-necesitas-saber-sobre-la-sucralosa/>

<http://www.alimentacion.enfasis.com/notas/13759-sucralosa-edulcorante-intensa-calidad-calorias>

<http://www.stevia-asociacion.com/>

<https://www.ecoagricultor.com/la-stevia-y-sus-propiedades/>

www.Pina-miguel.blogspot.com/2016/06/02taxonimia.html