

Referencias bibliográficas

- Acosta M. & Salcedo M. (2004) *Estudio de las aplicaciones industriales, el mercado potencial en Colombia y diseño de un producto a partir de pirodextrinas de yuca*. Tesis de licenciatura Pontificia Universidad Javeriana. Santiago de Cali.
- Alonzo, J. (2012). *Evaluación fisicoquímica y sensorial de cerveza artesanal tipo ale con almidón de papa como adjunto y especias*. Calceta, Ecuador
- Aristizábal J, (2004). *Nuevas tecnologías para la producción de almidones modificados por vía seca, Boletín electrónico del consorcio latinoamericano y del Caribe de apoyo a la investigación y desarrollo de la yuca*. (pp. 1- 2). Colombia.
- Aristizábal J., Moreno F. & Basto G. (2007). *Estudio de una nueva técnica e implementación de una línea piloto de proceso para la obtención de dextrinas a partir de almidón de yuca*. *Ingeniería e Investigación*. (pp 26-33). Santiago de Cali.
- Balagopalan C. (1988). *Crop Utilization and Biotechnology, Central Tuber Crops Research Institute, Sreekariyam*. (pp. 308-316) Kerala, India
- Bernfeld, P. (1963) *Science*. (p 142)
- Bruchmann, E. (1980). *Bioquímica técnica*. Editorial Acribia. Zaragoza, España
- Brumovsky, L. (2010). *Cuantificación de almidón resistente en varias fuentes de almidón tratadas térmicamente*. Misiones, Argentina
- Carrera, J. (2004) *Módulos de Biotecnología. Enzimas industriales, Universidad del Cauca, 1ª edición*. Popayán, Colombia
- Ceballos, H. (2002). *La yuca en el tercer milenio La yuca en Colombia y el mundo Nuevas perspectivas para un cultivo milenario*. (pp. 3-5.). Cali, Colombia.

- Ceballos, H. & De la Cruz, A. (2002). *El maíz en el tercer milenio. Sistemas modernos de producción, procesamiento, utilización y comercialización.* (pp. 586). Cali, Colombia.
- Ciencia tecnológica de los alimentos. (2008). *Caracterización fisicoquímica de almidones de tubérculos cultivados en Yucatán.* (ed. 28). Guías de UNAM 2007-2008. México.
- Corn Refiners Association, (1997) *Productos de maíz.* Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/ediciones/32/cadenas/farinaceos_maiz.htm
- Donald, H (2004). *Clasificación y tipos de adhesivos industriales.* Recuperado de: <https://www.antala.es/clasificacion-adhesivos-industriales/>
- EFSA (2004). *Panel on Contaminants in the Food Chain. Scientific opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food.* (pp. 1-10)
- FUNIBER. (2005). *Base de Datos Internacional de Composición de Alimentos.* Recuperado de <https://www.composicionnutricional.com/alimentos/almidon-de-maiz-1>
- Fermema, O (2000) *Química de los alimentos segunda edición, Editorial Acribia.* Zaragoza, España
- Garde, J. (2008) *Colas Y adhesivos* Dpto. Tecnologías del Envase de Ainia. Valencia, España.
- Gómez, M. (2006) *Efectos del recocado sobre las propiedades fisicoquímicas del almidón de yuca fermentada.* (pp. 1-6) Canadá.
- Hallauer, A. (1994). *Specially corns.* Florida, USA.
- Hurtado, J. (1997). *Valoración de las amiláceas “no-cereales” cultivadas en los países andinos : estudio de las propiedades fisicoquímicas y funcionales*

de sus almidones y de la resistencia a diferentes tratamientos estresantes. (pp. 164). Bogotá, Colombia.

Ingaramo, J (2005). *La industria del maíz en la Argentina.* Mendoza, Argentina

Instituto Nacional de Estadísticas. (2017). *Producción de maíz en el territorio boliviano.* INE Bolivia. Tarija- Bolivia.

James, R. (1973). *Industrial Starch Technology: Recent Developments.* New Jersey, USA.

Jung, C. & Quian, L. (2009). *Impact of molecular of amylopectin and amylose chain association during cooling.* *Carbohydras. Polym.* (pp. 809-815)

Mestres, C. (1996). *Comparison of various processes for making maize pasta.* (pp. 277-290).

Moorthy, S. (1994). *Almidones de cultivos de tubérculos central instituto de investigación de cultivos.* (pp. 40)

Oñoro, J. (2005). *Adhesivos. El reto de unir todo con todo* (pp. 6-14). Publicación periódica en línea UPM. Madrid, España.

Pérez, E. (1996). *Algunas experiencias sobre modificación química del almidón en Venezuela.* Quito, Ecuador.

Pérez, F. J. (2007). *Dextrinas a partir de almidón de arracacha por hidrólisis enzimática.* Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo-Perú.

PROQUIMES S.A. (2011). *El almidón de maíz y sus usos más comunes.* Recuperado de: https://www.quiminet.com/articulos/el-almidon-de-maiz-y-sus-usos-mas-comunes2552671.htm?mkt_source=518&mkt_medium=Q&mkt_term=&mkt_content=&mkt_campaign=1

Rickard, J. (1991). *The physico-chemical properties of cassava starch.* *Tropical Science.* (pp. 189-207).

- Sánchez, T. (2005). *Conservación y acondicionamiento de las raíces frescas*. En: Ceballos, H. y Ospina, B. *La yuca en el tercer milenio. Sistemas modernos de producción, procesamiento, utilización y comercialización*. (pp. 503-526). Cali, Colombia.
- Shifeng, Y. (2009). *Impact of amylose content on starch retrogradation and texture of cooked milled rice during storage*. (pp. 139-144)
- Schaufler, H. (2010). *Cerveza de Argentina*. Recuperado de http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/transformaciones_quimicas_coccion.html.
- Smith, A. (2003). *La biosíntesis de gránulos de almidón*. *Biomacromoléculas*.
- Tako, M. & Hizukuri, S. (2002). *Gelatinization mechanics of potato starch*. *Carbohydr. Polym.* (pp. 397-401).
- Tetlow, I. & Morrell, M. (2004). *Recent developments in understanding the regulation of starch metabolism in higher plants*. *Jornal of experimental botany*.
- UAM, (2005). *Almidón y celulosa*. Recuperado de http://docencia.izt.uam.mx/epa/quim_alim/material_adicional/almidón_celulosa.pdf.
- UNAM, (2014). *Gelatinización*. Recuperado de: http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Seminario-Gelatinizacionyretrogradacion_25483.pdf
- Vásquez, M (2012). *Evaluación de la obtención de bioetanol a partir del almidón de ñame, mediante la hidrólisis enzimática y posterior fermentación*. Cartagena, Colombia.
- Wurzburg, O. (1986) *Almidones modificados: propiedades y usos*. Boca Ratón: CRC Press. (pp. 254-256)