

BIBLIOGRAFÍA

- 1 BARAHONA, M. & BARRANTES, E. (1998) Fruticultura especial: piña y papaya. San José. Costa Rica. Pag.17-36
- 2 BRENNAN, J.G., BUTTTERS J.R,(1998) Las operaciones de la ingeniería de los alimentos. 3ra ed. Zaragoza, España. Pág. 271-338.
- 3 CARPENTER, R. LYON, D. HASDELL, T. (2009). Analysis sensorial de los alimentos y control de Calidad 2da edición pag 19-20.
- 3 CODEX ALIMENTARIOS (1983) Norma de zumos y jugos concentrados de piña conservada por medios físicos exclusivamente, Codex Stan. pag.138.
- 4 CORONADO M., E. (2008) Elaboración del jugo procesamiento de alimentos para pequeñas microempresas agroindustriales. Pag.12-55.
- 5 ELIZONDO, A. C. (1999) Piña. Concejo Nacional de la Producción (CNP). Servicio de información de mercados. Boletín. Pág. 1-7.

- | | | |
|----|---|--|
| 6 | FELLOW. (1994) | Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas. Ed. Acribia, Zaragoza. Pág. 209-219 |
| 7 | FRAZIER, (1993) | Microbiología de los alimentos. 4ta ed. Zaragoza. Pág. 23-72, 145-147 |
| 8 | IBNORCA (1980) | Norma de zumos, jugos, concentrado y conservas de piña 374.80-1980 |
| 9 | IBNORCA (2015) | Normas de etiquetado de alimentos envasados herméticamente a nivel industrial 310001-2015 |
| 10 | NORMAS TECNICAS ECUATORIANAS NTE (2008) | Jugos, pulpas, concentrados, néctares, bebidas de fruta y vegetales. Requisitos. Primera ed. |
| 11 | 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 |
| 12 | 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 36p.
- 13 SIDEL & STONE (1993) Evaluación sensorial de la industria. Escuela Agrícola Zamorano 4-65 -73p.
- 14 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
- 15 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 35 – 40p.

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