

## **BIBLIOGRAFÍA**

**ESPREER EDGAR**

**“Lactología Industrial”**

Acriba, España, (1986)

**MARIANA RUIZ BALDIVIEZO**

**“Tesis: Elaboración de yogur de soja ”** Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera Ingeniería de Alimentos, Tarija – Bolivia, (2006)

**EDGARDO PEDULLA RODRÍGUEZ**

**“Industria alimentaria composición de la leche y sus propiedades ”**

<http://Egardopedullarogriguez.wordpress.com>

**CEANID**

**“Centro de Análisis Investigación y Desarrollo”** Tarija – Bolivia (2015)

**TAMIME Y ROBINSON**

**“Yogur Ciencia y tecnología”.** Editorial Acriba S.A. España (1991)

**LEWIS,M.,J.**

**“Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado”** Editorial Acriba S.A (España, 1993.)

**ORDOÑEZ PEREDA JUAN**

**“Tecnología de los alimentos 1998”**  
Editorial Sintesis S.A España, (1998)

**CARLO SAZCOYTIA**

**“Historia del yogurt, 2012”**

**O. MOREIRAS, A. CARBAJAL, L. CABRERA, C**

**“Composición de la leche de diferentes especies ” (2003)**

**CONVENIO SENA-HOLANDA**

**“Manual de leches acidas”** Bogota-Colombia 1976.

**VEISSEYRE, ROGER**

**“Lactologia técnica”** Editorial Acribia. Zaragoza-España 1980.

**GILBERE, G: HOM, D.A.**

**“The magic of goat milk”** , 2002  
[http://freedompressionline/fpo\\_feactutedArticles\\_capa.htm.com](http://freedompressionline/fpo_feactutedArticles_capa.htm.com)

**HEYMAN MB**

Lactose intolerance in Infants, children, and adolescents

**A.Y TAMIM  
R.K ROBINSON**

Yogur Ciencia y tecnología.

**JHONNY JOSÉ OVANDO SOTAR**

**“Leche Deslactosada y su aplicación en las industrias Lácteas”.** Proyecto de Grado presentado a consideración de la UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO, como requisito para optar el Grado Académico de Licenciatura en ingeniería de alimentos.  
Tarija-Bolivia (2005)