

BIBLIOGRAFIA

- 1 **Albachas A.** *“Las Frutas y su Composición ”*, Editorial la verdad presente, Chile – Santiago 1985
- 2 **Amorín J.L** *“estudio de la composición química de la stevia”*
<http://www.stevia.com>
- 3 **Asquez Rene** *“informe del manzano”*, Monografias.com - 2009
<http://nectarjm.blogspot.com>
- 4 **Barda, Nora,** *“Análisis sensorial de los alimentos”*, fruticultura diversificación, (Oregon State University, Estados Unidos, 2000,
http://www.inta.gov.ar/altovalle/info/biblo/rompeca-bezas/pdfs/fyd48_entrev.pdf.
- 5 **Barderas, Valiente** *“Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”*, Editorial Noriega, México 1994.
- 6 **Badui, S.** *“Química de los Alimentos”*, Editorial Alhambra Mexicana, 2da Edición, México 1986
- 7 **Bilder A. Ernesto** *«La producción de manzanas»*, Fruticultura profesional. (1131-5660), España 2002.
- 8 **Bridel M.** *“principios edulcorantes de la stevia”*
<http://stevialight.com>
- 9 **Camacho. G.** *“Procesamiento y Conservación De Frutas”*, Universidad Nacional de Colombia, Carrera 30 No 45-03 - Edificio 477. Bogotá D.C. – Colombia
- 10 **Codex Stan** *“código alimentario”*, 2002 – 2005

- 11 (Coronado, Trinidad Rosales, 2001). *“Elaboración de néctar. Procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas industriales”* Centro de Investigación, Educación y Desarrollo, CIED, Lima Perú, 2001.
<http://www.ciedperu.org>
- 12 FAO, 2005 Organización de las Naciones Unidas de alimentos y agricultura
<http://www.rlc.fao.org/bases/alimento>
- 13 (Fennema. O, 1996). *“Food Chemistry”*
Food Science and Technology fourth Edition
Florida, United States
- 14 (Font, 2002). *“Cultivo del manzano - Cultivo de la manzana”*
infojardin.com/Frutales
- 15 (Holdsworth S.D. 1988). *“Conservación de Frutas y Hortalizas”* Editorial ACRIBIA, S. A.
Zaragoza España
- 16 INFOAGRO *“Cultivo de la manzana”*
http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/manzana.htm
- 17 Kader, Adel A. *“Tecnología de horticultura”* (3ª edición).
California 2002
University of California ISBN 1-879906-51-1
- 18 Kinghorn *“La diabetes, una enfermedad dura de combatir”*
<http://es.wikipedia.org/wiki/stevia>
- 19 Madrid A. *“Manual de industrias alimentarias”*, Editorial Mundi – Prensa. Madrid – España 1991

- 20 **Marca Villaca y Tortorelly** *“¿qué es la stevia rebaudiana Bertoni?”*
<http://.stevialight.com>
- 21 **(Mazza, 1986).** *“anthocyanin’s in grapes and grape products”*
Critical reviews in food science and nutrition.
Florida, USA.
- 22 **Montgomery Douglas,** *“Diseño y análisis de experimentos”*, Editorial Iberoamericana S.A. de C.V. México, 1991.
- 23 **Montero, J. Raul.** *“el manzano”*, Biblioteca de la Chakra, editorial Atlántida, Buenos aires argentina 1945
- 24 **(Padrón. De La Nuez Julia, 2003)** *“La Calidad en los Zumos y Néctares de Frutas”*
Grupo VICHY CATALAN.

Asociación de la industria de zumos y néctares de frutas y hortalizas de la unión europea.

RD/1050,2003
- 25 **(Ramírez,Homero y Cepeda. M, 1993).** *“el manzano”*
México, Argentina
- 26 **(Ramírez, R; Erick, 2010)** *“Evaluación sensorial de alimentos”*, Carrera de Ingeniería de Alimentos (INA 056), UAJMS – Tarija – Bolivia, 2010.
- 27 **Sierra O. Martha** *“Las Manzanas Criollas en El Molino”*
<http://www.boliviarrural.org> 2009
- 28 **Sozzi, Gabriel O.** *«Tecnología en postcosecha y su influencia sobre la calidad de los frutos»*

Facultad de Agronomía. pp. 769-805. ISBN 950-29-0974-7. Buenos Aires 2007
- 29 **(Torrejón Weimar, 2008)** *“Apuntes de la materia: Tecnología de Frutas”*
Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, carrera de Ingeniería de Alimentos.

- 30 Ureña M. P., D`arrigo H. y O. giron M. *“evaluación sensorial de los alimentos”*
Editorial RIEPSA – CYTED.
Perú, 2000.
- 31 (Walford, 1980). *“Developments in food colors”*
Applied Science Publishers
- 32 ZARUCCHI, J. L. *“Catalogue of the Flowering Plants and Gymnosperms”*
Monogr. Syst. Bot. - 1993