

BIBLIOGRAFÍA

- ESPINOZA MAMANI XIMENA Trabajo Final “Elaboración de Mermelada de Zanahoria” Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia, (2011)
- CLAUDIA IRENE YÁÑEZ Trabajo Final “Elaboración de leche de soya” Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de ALIMENTOS. Tarija-Bolivia (2006)
- CEANID “Centro de análisis, investigación y desarrollo” Tarija-Bolivia (2015)
- UREÑA, MILDER; D´ ARRIGO, OCTAVIA (1999) “Evaluación Sensorial de los Alimentos”. Editorial Universidad Agraria la Molina Huapaya – Perú (1999)
- VALIENTE, BARDERAS, ANTONIO (1994) “Problemas de Balance de Materia y Energía en la industria Alimentaria”. Facultad de Química de la universidad Nacional Autónoma de México. D.F Editorial Limusa, S.A. (1994)
- MONTGOMERY, DOUGLAS (1991) “Diseño y Análisis de Experimentos”. Editorial Iberoamericana S.A. de México, D.F. (1991)
- PIÑOL NURIA Y GARCIA RAFAEL “Tablas de Calor Específicos de los Alimentos”. Universidad de Murcia, Apartado 4021

TORREJÓN WEIMAR

“Tecnología Frigorífica”. Apuntes de la Materia INA084 Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Carrera de Ingeniería de Alimentos Tarija-Bolivia (2012)

RAMÍREZ RUIZ ERICK

“Apuntes: Evaluación sensorial” Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia (2011)

SOSSA MÁRQUEZ BEATRIZ

“Apuntes: Espacio Curricular III” Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia (2012)

VARIETADES DE LA ZANAHORIA

“Zanahoria”
<http://hortalizanahoria.blogspot.com/>

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA ZANAHORIA

“Botanical”
1.etsia.upm.es/departamentos/botanica/fichasplantas/zanclas.html

PROPIEDADES DEL ZUMO DE ZANAHORIA

“Zumo de Zanahoria”
<http://www.utilidad.com/como-hacer-zumo-de-zanahoria>

VALORACIÓN DEL ZUMO DE ZANAHORIA

“Valoración del Zumo”
http://es.wikipedia.org/wiki/Daucus_carota

VITAMINA A

“Cantidad de Vitamina A”
<http://www.zonadiet.com/nutricion/vitamina.htm>

ZUMO DE ZANAHORIA

“Composición Nutricional del Zumo de Zanahoria”. <http://alimentos.org.es/zumo-zanahoria-natural>

ZUMO DE ZANAHORIA NATURAL

“Propiedades del Zumo de Zanahoria Natural”

<http://www.laboratoriosnale.com/>

FIAB

“Guía de Mejores Técnicas Disponibles en España del Sector de los Transformados Vegetales” Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas 2004

<http://publicaciones.administracion.es>

BOTÁNICA

“Usos y Mercados”

http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Daucus_carota.html#Chemistry

<http://www.hort.purdue.edu/newcrop/Crops/Carrot.html>

<http://econagro.uach.cl/econagro/comercializacion/zanahoria.pdf>

http://www.ediho.es/horticom/tem_aut/frutas/zanaglob.html

OTROS USOS

“Propiedades de la zanahoria”

<http://www1.etsia.upm.es/departamentos/botanica/fichasplantas/zanclas.html>

HISTORIA

“Zumos y Néctares”

http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/zumos-y-nectares/historia/

SALUD

“Beneficios del Zumo de Zanahoria”

<http://www.laboratoriosnale.com/>
<http://gruponale.blogspot.com/2013/08/beneficios-del-zumo-de-zanahoria.html>

RECETAS SALUDABLES Y
APETECIBLES

“Ventajas de Tomar Zumos de Vegetales”

<http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=2782>
<http://www.mujerdeelite.com/articulos/2201/zumos-vegetales-depurate-y-llenate-de-vitaminas>

CARLOS CHESTA

“Historia, Propiedades, Composición, de la Zanahoria y Producto Transformado”

<http://carloschesta.blogspot.com/2012/01/jugo-de-zanahoria-el-gran-rejuvenecedor.html>