

BIBLIOGRAFIA

- 1 **ANDRADE LABORDE, J-E.** “Efecto del flujo de alimentación sobre la ultrafiltración del suero pasteurizado de queso” Tesis de Ing. Agro. Zamorano, Honduras, 1999.
- 2 **BADUI, S.,** “Propiedades y uso del Suero de leche” Revista Tecnológica Alimentos, enero febrero, 1977.
- 3 **BOMBSER, EAT YOUR WHEY.** “It may protect against prostate cáncer” 2003. Disponible en www.eurekalert.org/pub-releases.
- 4 **CARLOS CAPPELLETTI.** “Estadística experimental” Editorial Agrovvet S., 1992.
- 5 **CPML-N. (Centro de Producción Más Limpia de Nicaragua).** “Estudio de Pre-Factibilidad para la instalación de una planta procesadora de bebidas para infantes a base de lactosuero” Nicaragua, 2004.
- 6 **DOMINGUEZ, W.,** “evaluación de sorbetes y bebidas elaboradas a base de concentrado proteico del suero de queso” Tesis de Ing. Agr. Zamorano, Honduras, 2000.
- 7 **EDGAR GUTIÉRREZ FONTE.,** “Desarrollo de una bebida de suero dulce derivado de la fabricación de queso fresco fermentada con cultivos *Lactobacillus helveticus* y *Streptococcus salivarius* var

thermophilus (TCC-20), adicionada con cultivos probióticos *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LC-01” Proyecto de grado, Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Costa Rica, 2006.

- 8 EARLY, R.,** “Tecnología de los productos lácteos: leches concentradas y leches en polvo” Aspen Publisher 2da ed. Trad. RM Oría, Zaragoza, España, 2000.
- 9 FINNFIX BDA.,** “Carboximetil Celulosa de Sodio-CMC” Disponible en: <http://WWW.oocities.org/grupoindustrialaisa/finfixbda.html>
- 10 FURTADO, M.,** “Principias Problemas dos Queijos: Causas e Prevenção” Fonte Comunicações e Editora, São Paulo, Brasil, 1999.
- 11 GILLIES, M.T.,** “Whey Processing and Utilization” Noyes Data Corporation, New Jersey, 1974.
- 12 INDA CUNNINGHAM.,** “Optimizacion de Rendimiento y Aseguramiento de Inocuidad de la Industria de Quesería” Organización Estados Americanos, Saltillo, México, 2000.
http://www.science.oas.org/OEA_GTZ/LIBROS/QUESO/queso.htm Consultado 20 de Marzo 2010.

- 13 **INE-ENA.,** Instituto nacional de Estadística-Encuesta Nacional Agropecuaria, ENA 2008.
- 14 **INDUSTRIA ALIMENTARIA.,** “Lactosuero, Origen, Composición y Aprovechamiento”. 1992.
- 15 **J. SANCHO, E. BOTA Y J.J. DE CASTRO.,** “Introducción al Analisis Sensorial de los Alimentos” Editorial Universidad de Barcelona, Barcelona, España, 2001.
- 16 **JOHNSON, M; LAW. B.,** “Technology of cheesemaking: the origins, development and basic operation de cheesemaking technology” Ed BA Law, England, Sheffield Academic Press, 322p, 1999.
- 17 **KEATIG, PATRICK.,** “Introducción a la Lactología” Limusa, México, 2000.
- 18 **KHAMRUI, K; RAJORHIA, GS.,** “formulation of ready: formulation of ready-to-serve whey based kinnow juice beverage” India journal dairy, 413-419p, India, 1998.
- 19 **MEDSPAIN, ES.,** “Qué es el suero de leche” España, 2000. Consultado 23 septiembre 2010 Disponible en http://www.medspain.com/ant/n8_ene00/suero.htm.

- 20 **MICHAEL MAHAUT;**
ROMAIN JEANTET; PIERRE
SCHUCK; GÉRARD BRULE., “Productos Lácteos Industriales” Editorial Acribia, S.A., España 2004.
- 21 **MARGARITA MARIA**
LONDOÑO URIBEL; JOSE
URIEL SEPÚLVEDA
VALENCIA2; ALDO
HERNANDEZ MONZÓN3 Y
JAIME EDUARDO PARRA
SUESCÚN4., “Bebida Fermentada de Suero de Queso Fresco Inoculada con Lactobacillus casei” Rev.Fac.Nal.Agr.Medellín 61(1):4409-4421, Colombia, 2008.
- 22 **MARSHALL, KR.,** “Developments in dairy chemistry-1: industrial isolation of whey proteins: whey proteins” Ed. PF Fox. London. Applied Science Publishers. 409p, 1982.
- 23 **MARSHALL V.M.E; TAMINE,**
A.Y., “Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milk, Blackie Academic & Professional” Second Edition, London, 1997.
- 24 **NDDIC. (Nacional Digestive**
Diseases Información
Clearinghouse),, “Lactose Intolerance” 2005. Disponible en:
<http://digestive.niddk.nih.gov/ddiseases/pubs/lactoseintolerane>.
- 25 **PATRICK FRANCES;**
HOMERO GAONA
RODRIGUEZ., “Introducción a la Lactología” Editorial Limusa S.A., México, 1986.

- 26 **REVELO, M.,** “Ultrafiltración del suero de queso y evaluación química y microbiológica del concentrado proteico”, Tesis de Ing. Agr. Zamorano, Honduras, 1998.
- 27 **REVILLA, A.** “Tecnología de la leche” Zamorano Academia Press., 3ed. Rev.396p, Zamorano, Honduras, 2000.
- 28 **SHARMA MULVANEY RIZUI.,** “Ingeniería de alimentos” Editorial Limusa, Mexico, 2000.
- 29 **SPREER, E.,** “Lactología Industrial: Caracteres composición y estructura de la leche” Editorial Acribia, Segunda edición, Zaragoza, 1991.
- 30 **TAMINE A. Y ROBINSON K.,** “Yogur. Ciencia y Tecnología”, Editorial Acribia S.A., Zaragoza España, 1991.
- 31 **VALIENTE, BARDERAS, ANTONIO.,** “*Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria*”. Editorial, Limusa, S.A de C.V. Grupo Noriega Editores. México, 1994.
- 32 **WISCONSIN CENTER FOR DIARY RESEARCH.,** Dairy Pipeline, June 2002, Volumen 14, Number 2, KJ. Burrington.
- 33 **WONG. DWS.,** “Química de los alimentos: mecanismos y teoría” Trad. J Burgos, Editorial Acribia, 476p, Zaragoza, España, 1995.