

## BIBLIOGRAFÍA

### LIBROS

- i. FLEMING, N.P., MCFEETEERS AND HUMPHRIES. 1988. A fermentor for study of sauerkraut fermentation. *Biotech. And Bioengin.* 31:189-197.
- ii. FRIEDRICH, C. (1995) Favouing *Lactobacillus plantarum* on cabbage. *Process* 1107: 31.
- iii. JAGNOW, G. Y DAWID, W. *Bioteología. Introducción con experimentos modelo.* Ed. Acribia S.A. Zaragoza, España. 1991.
- iv. HAMMES, W.P. (1991). Fermentation of non-dairy foods. *Food Biotech.*, 5 (3): 293-303.
- v. MALLO, R., TABERA, A., CIVIT, D., ERPELDING, A. (2002). Proceso fermentativo en la producción de “sauerkraut” (chucrut) e identificación de bacterias ácido lácticas. *La alimentación latinoamericana*, 442: 44-47.
- vi. MÜLLER, G. *Microbiología de los Alimentos Vegetales.* Ed. Acribia S.A. Zaragoza, España 1981
- vii. FRAZIER, W. C. *Microbiología de los Alimentos.* Editorial Acribia, S.A. 3era edición Española, Zaragoza (España 1978)
- viii. JÖRGENSEN,. *Microbiología de las Fermentaciones Industriales.* Editorial Acribia. 7ma edición. Zaragoza (España 1959)
- ix. CARPENTER, PHILIPS. *Microbiología.* Editorial Interamericana, S.A. 1era edición Español (México 1969)
- x. PELCZAR, MICHAEL. *Microbiología.* Editorial McGraw-hill. 2ª edición en español (U.S.A. 1977)
- xi. WILLET, Hilda. ZINSSER *Microbiología.* Editorial Médica Panamericana S.A. 2ª edición (España 1994)
- xii. SANTO GOLDONI J. Fermentação láctica de hortaliças e azeitonas. In: AQUARONE et al. (Org.). *Biotechnology Industrial. Biotechnology na produção de alimentos.* Vol. 4. São Paulo, Editorial Edgar Blücher Ltda., 2001.
- xiii. KANDLER, O. (1983). «Carbohydrate metabolism in lactic acid bacteria». *Antonie van Leeuwenhoek* 49: 209–224.
- xiv. COX M, NELSON DL. LEHNINGER. *Principles of Biochemistry.* (Palgrave Macmillan, 2004), ISBN 0-7167-4339-6

- xv. BROCK TD, MADIGAN MT, MARTINKO J, PARKER J. Brock's Biology of Microorganisms. (Benjamin Cummings, 2002), ISBN 0-13-066271-2
- xvi. GERARD J. TORTORA, BERDELL R. FUNKE, CHRISTINE L. CASE. "Introducción a la microbiología – 9º Edición". Editorial Médica Panamericana. Buenos Aires – 2007.
- xvii. BROCK, T.D. & M.T. MADIGAN. 1991. Biology of microorganisms (Sixth Edition). Prentice-Hall International (UK) Limited. London.
- xviii. NELSON, D.L. & M.M. COX. 2001. Lehninger Principios de Bioquímica (tercera edición). Ediciones Omega. Barcelona.

#### PAGINAS WEB CONSULTADAS

1. [http://www.agrosiembra.com/?NAME=r\\_c\\_description&c\\_id=21](http://www.agrosiembra.com/?NAME=r_c_description&c_id=21)
2. [http://www.agrosiembra.com/?NAME=r\\_c\\_description&c\\_id=212](http://www.agrosiembra.com/?NAME=r_c_description&c_id=212)
3. <http://es.wikipedia.org/wiki/Hortaliza>
4. <http://verduras.consumer.es/documentos/hortalizas/berza/imprimir.php>
5. <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=2798>
6. [www.vivirnatural.com/alim/sal.htm](http://www.vivirnatural.com/alim/sal.htm)
7. <http://blog.eduvirama.com/propiedades-nutricionales-de-la-sal/>
8. <http://www.nutribiota.net/blog/blog4.php/chucrut>
9. <https://nostromoatierra.wordpress.com/2013/12/10/sauerkraut-o-chucrut-vivo/>
10. <http://alimentosparacurar.com/n/6698/beneficios-saludables-del-chucrut.html>
11. <http://salud.uncomo.com/articulo/cuales-son-los-beneficios-de-los-alimentos-probioticos-10441.html>
12. [www.lavidalucida.com/probioticos-chucrut-col-fermentada-y.htm](http://www.lavidalucida.com/probioticos-chucrut-col-fermentada-y.htm)
13. [es.wikipedia.org/wiki/Cultivos\\_lácticos](http://es.wikipedia.org/wiki/Cultivos_lácticos)
14. LINDQUIST JOHN. Laboratory Exercise in Sauerkraut Fermentation.  
<http://www.jlindquist.net/generalmicro/324sauerkraut.html>
15. FERMENTACIONVEGETALES – CHUCRUT
16. <http://fermentacionvegetales.wikispaces.com/CHUCRUT>

<http://fermentacionvegetales.wikispaces.com/CHUCRUT?responseToken=2bb0b8c2b86fcb1d242ff1e0bdec7437>

17. Repollo – Beneficios Naturales y propiedades curativas | CUIDANDO MI MUNDO

<http://cuidandomimundo.com/portal/repollo-beneficios-naturales-y-propiedades-curativas/>

18. Berza | Guía de Hortalizas y Verduras | CONSUMER EROSKI

<http://verduras.consumer.es/documentos/hortalizas/berza/intro.php>

19. Repollo- Historia - Región de Murcia Digital

[http://www.regmurcia.com/servlet/s.S1?sit=a,0,c,382,m,1678&r=ReP-23497-DETALLE\\_REPORTAJESPADRE](http://www.regmurcia.com/servlet/s.S1?sit=a,0,c,382,m,1678&r=ReP-23497-DETALLE_REPORTAJESPADRE)

20. 73\_Fermentacion\_lactica\_chucrut.pdf

[http://bteduc.bio.br/guias\\_es/73\\_Fermentacion\\_lactica\\_chucrut.pdf](http://bteduc.bio.br/guias_es/73_Fermentacion_lactica_chucrut.pdf)

21. 55073f150cf27e990e053f21.pdf

[http://www.researchgate.net/profile/Maria\\_Cayre/publication/267849115\\_Elaboracin\\_de\\_c\\_hucrut\\_proceso\\_de\\_fermentacin/links/55073f150cf27e990e053f21.pdf](http://www.researchgate.net/profile/Maria_Cayre/publication/267849115_Elaboracin_de_c_hucrut_proceso_de_fermentacin/links/55073f150cf27e990e053f21.pdf)

22. Pediococcus - Wikipedia, la enciclopedia libre

<http://es.wikipedia.org/wiki/Pediococcus>

23. Leuconostoc - Wikipedia, la enciclopedia libre

<http://es.wikipedia.org/wiki/Leuconostoc>

24. Art05.1.gif (Imagen GIF, 739 × 819 píxeles) - Escalado (82 %)

<http://www.scielo.org.ve/img/fbpe/a/v15/Art05.1.gif>

25. Historia del repollo | Huerto Casero en Tiesto

<https://huertocasero.wordpress.com/2008/09/29/historia-del-repollo/>

26. 73\_Fermentacion\_lactica\_chucrut.pdf

[http://bteduc.bio.br/guias\\_es/73\\_Fermentacion\\_lactica\\_chucrut.pdf](http://bteduc.bio.br/guias_es/73_Fermentacion_lactica_chucrut.pdf)

27. tec-repollo.pdf  
[http://www.mag.go.cr/biblioteca\\_virtual\\_ciencia/tec-repollo.pdf](http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/tec-repollo.pdf)
  
28. Glucólisis - Wikipedia, la enciclopedia libre  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Gluc%C3%B3lisis>
  
29. Glucolisis anaeróbica  
<http://es.scribd.com/doc/45084312/Glucolisis-anaerobica#scribd>
  
30. Cultivos lácticos - Wikipedia, la enciclopedia libre  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Cultivos\\_l%C3%A1cticos](http://es.wikipedia.org/wiki/Cultivos_l%C3%A1cticos)
  
31. Lactobacillus - Wikipedia, la enciclopedia libre  
<http://es.wikipedia.org/wiki/Lactobacillus>

#### IMÁGENES DE PAGINAS WEB

- a) Pirámide nutricional vegetariana - Taringa!
- b) <http://www.taringa.net/posts/salud-bienestar/16216992/Piramide-nutricional-vegetariana.html>
  
- c) Agroalimentaria - Rendimiento y Producción agrícola vegetal: Un Análisis del entorno mundial (1997-1999) y de Venezuela (1988 - 2001)
  
- d) [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=s1316-03542002000200005&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=s1316-03542002000200005&script=sci_arttext)
  
- e) [http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB0QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.regmurcia.com%2Fservlet%2Fs.SI%3Fsit%3Da%2C0%2Cc%2C382%2Cm%2C1678%26r%3DReP-23497-DETALLE\\_REPORTAJESPADRE&ei=mhgnVYadEIVusAW-\\_4CICQ&usg=AFQjCNEsY4\\_Skz37tIhDYD3pe9unDq711A](http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB0QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.regmurcia.com%2Fservlet%2Fs.SI%3Fsit%3Da%2C0%2Cc%2C382%2Cm%2C1678%26r%3DReP-23497-DETALLE_REPORTAJESPADRE&ei=mhgnVYadEIVusAW-_4CICQ&usg=AFQjCNEsY4_Skz37tIhDYD3pe9unDq711A)

- a. [http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CCQQFjAB&url=http%3A%2F%2Fes.wikipedia.org%2Fwiki%2FBrassica\\_oleracea\\_var.\\_capitata&ei=mhgnVYadEIVusAW-\\_4CICQ&usg=AFQjCNGTNA63SAX0qVmcYRd9GR6E0is7Q](http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CCQQFjAB&url=http%3A%2F%2Fes.wikipedia.org%2Fwiki%2FBrassica_oleracea_var._capitata&ei=mhgnVYadEIVusAW-_4CICQ&usg=AFQjCNGTNA63SAX0qVmcYRd9GR6E0is7Q)
- f) Images (Imagen JPEG, 240 × 208 píxeles)
- a. <https://encryptedbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTvSylA3oGN3PkVUYCLxqMVvKQJrWfSoqsP35767KXviAZTIhgd>
- g) <http://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAcQjRw&url=http%3A%2F%2Fotramedicina.imujer.com%2F4825%2Fsal-celtica-para-el-mal-olor-en-las-axilas&ei=tuceVcjTHsLFggSHtYCYAg&bvm=bv.89947451,d.cWc&psig=AFQjCNEa1wTFykhKDlyx0joyL4dssUcrAA&ust=1428174788313122>
- h) [http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=7&cad=rja&uact=8&ved=0CEsQFjAG&url=http%3A%2F%2Fbteduc.bio.br%2Fguias\\_es%2F73\\_Fermentacion\\_lactica\\_chucrut.pdf&ei=j1MkVZ6HNIa-sAXN6YDAAw&usg=AFQjCNHxTp60QBSccGnnpnZGIis3g\\_wIeCw&bvm=bv.89947451,d.b2w](http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=7&cad=rja&uact=8&ved=0CEsQFjAG&url=http%3A%2F%2Fbteduc.bio.br%2Fguias_es%2F73_Fermentacion_lactica_chucrut.pdf&ei=j1MkVZ6HNIa-sAXN6YDAAw&usg=AFQjCNHxTp60QBSccGnnpnZGIis3g_wIeCw&bvm=bv.89947451,d.b2w)
- i) [http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&cad=rja&uact=8&ved=0CFAQFjAH&url=http%3A%2F%2Fwww.researchgate.net%2Fprofile%2FMaria\\_Cayre%2Fpublication%2F267849115\\_Elaboracin\\_de\\_chucrut\\_proceso\\_de\\_fermentacin%2Flinks%2F55073f150cf27e990e053f21.pdf&ei=j1MkVZ6HNIa-sAXN6YDAAw&usg=AFQjCNF\\_U9\\_8PC6-gXRKRg0ueTqzSCYpJA&bvm=bv.89947451,d.b2w](http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&cad=rja&uact=8&ved=0CFAQFjAH&url=http%3A%2F%2Fwww.researchgate.net%2Fprofile%2FMaria_Cayre%2Fpublication%2F267849115_Elaboracin_de_chucrut_proceso_de_fermentacin%2Flinks%2F55073f150cf27e990e053f21.pdf&ei=j1MkVZ6HNIa-sAXN6YDAAw&usg=AFQjCNF_U9_8PC6-gXRKRg0ueTqzSCYpJA&bvm=bv.89947451,d.b2w)
- j) [http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0CCoQFjAB&url=http%3A%2F%2Ffermentacionvegetales.wikispaces.com%2FCHUCRUT&ei=j1MkVZ6HNIa-sAXN6YDAAw&usg=AFQjCNHq7tfoMK0Oc2YFVQr\\_SZe9tVRUrw&bvm=bv.89947451,d.b2w](http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0CCoQFjAB&url=http%3A%2F%2Ffermentacionvegetales.wikispaces.com%2FCHUCRUT&ei=j1MkVZ6HNIa-sAXN6YDAAw&usg=AFQjCNHq7tfoMK0Oc2YFVQr_SZe9tVRUrw&bvm=bv.89947451,d.b2w)