

BIBLIOGRAFÍA

Bermúdez, Á. (2023). Produccion de Queso en America Latina. Obtenido de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-64982721>

Cribb, D. P. (2005). LAS PROTEÍNAS DEL SUERO DE LECHE DE LOS ESTADOS UNIDOS. Obtenido de file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/WheySportsNutrition_Spanish_Mexico.pdf

Huertas, R. A. (2009). LACTOSUERO: IMPORTANCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. LACTOSUERO: IMPORTANCIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1799/179915377021.pdf>

Insights, I. M. (2024). Mercado del queso en EE. UU: Innovación en quesos lácteos y no lácteos. Obtenido de <https://www.innovamarketinsights.com/es/tendencias/mercado-del-queso/>

Intelligence, M. (2026). Tamaño del mercado de proteína de suero de América del Sur y análisis de participación: tendencias y pronósticos de crecimiento (2025 - 2030). Obtenido de https://www.mordorintelligence.ar/industry-reports/south-america-whey-protein-market?utm_source

José Luis Bizueto-Monroy, R. E.-O.-d.-C.-R.-E.-V.-R. (5 de junio de 2023). Nutrición Hospitalaria. Suplementación de proteína de suero de leche y caseinato en pacientes oncológicos sometidos a cirugía electiva para la modificación de la capacidad funcional. Obtenido de https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112023000300004

Magali, P. (2018). liofilización de alimentos. Tecnologías para la Industria Alimentaria liofilización de alimentos, 12. Obtenido de https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_03_Liofilizados.pdf

Minitab. (2026). Diseños factoriales y factoriales fraccionados. Obtenido de <https://support.minitab.com/es-mx/minitab/help-and-how-to/statistical->

modeling/doe/supporting-topics/factorial-and-screening-designs/factorial-and-fractional-factorial-designs/?utm_source

OMS, F. (2003). PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Obtenido de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/de/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-713-21%252Fal03_27s.pdf&utm_source

Parzanese, M.(2022). PROCESAMIENTO DE LACTOSUERO. PROCESAMIENTO DE LACTOSUERO. Obtenido de https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_13_Lactosuero.pdf

Tabla de propiedades termicas de los alimentos. (s.f.). Obtenido de <http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/1261/capítulo7.pdf>

The Insight Partners. (Junio de 2024). Estrategias de mercado de proteína de suero en polvo, principales actores, oportunidades de crecimiento, análisis y pronóstico para 2027. Obtenido de <https://www.theinsightpartners.com/es/reports/whey-protein-powder-market>

Patel, S. (2015). Functional food relevance of whey protein: A review of recent findings and scopes ahead. Journal Of Functional Foods, 19, 308-319. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.09.040>

Hamann, V. (2022, 6 mayo). Lactosuero: historia, usos y su rol en el mercado lácteo-EDairyNews español. eDairy News en español.

<https://es.edairynews.com/lactosuero-historia-usos-y-su-rol-en-el-mercado-de-lacteos/>
Nordqvist, J. (2020, 8 diciembre). ¿Cuáles son los beneficios y riesgos de la proteína de suero? <https://www.medicalnewstoday.com/articles/es/protetina-de-suero>

Singh, B. K., Bhardwaj, A. K., & Rath, S. S. (2012). Production of whey protein concentrates and isolates. Springer.

Agropur. (s.f.). Componentes de las proteínas de suero de leche y sus beneficios. Recuperado de <https://www.agropur.com/us/componentes-de-las-proteinas-de-suero-de-leche-y-sus-beneficios>

González, M., Rojas, C., & Romero, J. (2013). Suero lácteo, generalidades y potencial uso como fuente de calcio de alta biodisponibilidad. *Revista Chilena de Nutrición*, 40(4), 397-402. Recuperado de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071775182013000400011&script=sci_arttex

Leprino Nutrition. (s.f.). Proteínas de suero de leche. Recuperado de <https://leprinonutrition.com/es/ingredient/whey-proteins>

Tetra Pak. (s.f.). Procesamiento y producción de suero. Recuperado de <https://www.tetrapak.com/es-cac/solutions/categories/cheese-whey/whey>

Grupo Pochteca. (2021, 27 octubre). Suero de leche | Grupo Pochteca. Grupo Pochteca | Venta de Materias Primas Para la Industria.

Smithers, G. W. (2008). Whey and whey proteins—From ‘gutter-to-gold’. *International Dairy Journal*, 18(7), 695–704