

BIBLIOGRAFÍA

1. BRAVERMAN, J.B.S. (1980). Bioquímica de los Alimentos. Nueva Edición Z. Berk Editorial el manual moderno.
2. BOGNER, II. Y Matzke, P., (1969), Tecnología de la Carne. Editorial Acriba Zaragoza – España.
3. KRENZ, R. Nuevos desarrollos en la aplicación de proteínas vegetales para productos alimenticios; Boletín de noticias, técnicas y económicas. Ecuador, vol. No. 9 pp 32.
4. LAWRIE, R. , (1966), Ciencia de la Carne. Editorial Acriba, Zaragoza – España
5. PRICE, J. y Schweigert. (1971) Ciencia de la Carne de los Productos Cárnicos Trad. A. Marcos Barrado. Zaragoza, Editorial Acriba – España.

6. PRIMO, E Y Carrasco J. Productos para el cuerpo y propiedades de los alimentos, tecnología química y agroindustrial. 3 era Ed. Madrid, Alambra, 1981, Tomo 2, 673 pp.
7. ADITMAQ; Aditivos y Maquinaria (2003) [Folleto]; casa comercial Quito – Ecuador.
8. Asociación de Estudiantes de la Facultad de Ingeniería Agropecuaria. Fundamentos Teóricos de Productos Cárnicos y su Tecnología en Elaboración. Universidad Técnica de Loja.
9. GUERRERO M. et al. Ensayos preliminares de texturización y extracción del concentrado, Revista de Información Técnico Científico.
10. Biblioteca de consulta Microsoft® Encarta® 2003. © 1993-2002 Microsoft Corporation. Reservados.
11. Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia, La Habana, Cuba Junio 2000.
12. CARBALLO, B y López G. Manual de Bioquímica y Tecnología de la carne. España, Madrid, (1991), 21 – 24 pp.

13. <http://www.uco.es/dptos/prod-animal/economia/dehesa/tocino.htm>.
20/11/2005

14. http://www.nutriguia.com/?t=STORY;topic=alimentos;id=tocino_de_cerdo
o 16/11/2006

15. <http://orollama.galeon.com/ventajas.html> 14/11/2006

16. <http://www.acompor.com/CARNES-2.htm> 21 de octubre/2006 11:01

17. http://www.swift.com.ar/sitio/iframes/i_con_nutricion1.asp 21 de octubre/2006 11:24

18. <http://www.neuland.com.py/spanish/mani.htm> 14 de enero/2007

19. <http://www.cubiro.com/cocina/mani.htm> 15 de diciembre/2006