

REFERENCIAS

- AACC. 2000. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, 10a. edición. St. Paul, Minnesota. Am. Assoc. Cereal Chemists.
- Badui, D. S. Química de Los Alimentos 3ra. Es. México: Editorial Addison Wesley Longman de México.
- Bloksma, A. H. and Bushuk, W. 1988. Rheology and chemistry of dough. En Wheat: Chemistry and Technology, Vol. 2, Cap. 4, editado por Y. Pomeranz. St. Paul, Minnesota. Am. Assoc. Cereal Chemists.
- Bushuk, W. 1985. Rheology: theory and application to wheat flour doughs. En Rheology of Wheat Products, editado por H. Faridi, Cap. 1. St. Paul, Minnesota. Am. Assoc. Cereal Chemists.
- Ciaffi y Col. 1996. Calidad Industrial del Trigo en Relación a Condiciones Ambientales. Pp. 100-125.
- Elstow, W. E. and Wallington, D. J. 1993. Harina y productos horneados. En Manual de Industrias de los Alimentos, cap. 4, editado por M. D. Ranken. Zaragoza, España. Acribia.
- Faubion and Faridi, 1998. Rheology of Wheat Products ST. Paul Minnesota. Am. Assoc. Cereal Chemist, pp. 91-118.
- Faubion, J. M., Dreese, P. C. and Diehl, K.C. 1985. Dynamic rheological testing on wheat flour doughs. En Rheology of Wheat Products, editado por H. Faridi, St. Paul, Minnesota. Am. Assoc. Cereal Chemists, pp 91-116.
- Faubion, J. M. and Hoseney, R. C. 1990. The viscoelastic properties of wheat flour doughs. En Dough Rheology and Baked Product Texture, editado por H. Faridi y J. M. Faubion, pp. 42-62. New York. Van Nostrand Reinhold.
- FIRA. 1997. Elementos de Análisis de las Cadenas Productivas. Documento técnico. México, D.F.
- Goodwin, J. W. and Hughes, R. W. 2000. Rheology for Chemists: An Introduction. Cambridge. The Royal Society of Chemistry.
- Hoseney, R. C. 1994. Principles of Cereal Science and Technology. 2a. Edición. St. Paul, Minnesota. Am. Assoc. Cereal Chemists.
- INEGI. 1999. *El Sector Alimentario en México*, Edición 1999. México, D. F.

- Lookhart, G. and Wrigley, W. 1997. Introduction. Proceedings: International Wheat Quality Conference, Noviembre 2-8. Manhattan.
- Manley, D.J.R. 1989. Tecnología de la industria Galletera. 1ª ed. Ed. Cribia S.A. Zaragoza, España, pp 6,10,11,18.
- Masi, P., Cavella, S. y Sepe, M. 1998. Characterization of dynamic viscoelastic behavior of wheat flour doughs at different moisture contents. *Cereal Chem.* pp 75:428-432.
- Menjívar, J. A. 1990. Fundamental aspects of dough rheology. En *Dough Rheology and Baked Product Texture*, editado por H. Faridi y J. M. Faubion,. Nueva York. Van Nostrand Reinhold. pp. 1-14.
- Muller, H. 1990. Introducción a La Reología de Los Alimentos, Tr. Justino Burgos Gonzales. España Editorial Acribia. Pp. 35-48.
- Piet and Sluimer, 2005. Principles of Breadmaking Functionality of Raw Materials and Process steps. Pp 15-25, 37-65.
- Potter, N. 1978. Food Science, 3a ed. Editorial AVI. pp. 27-44.
- Potter, N. 1978. Conservacion de Alimentos, 3a ed. Editorial AVI. pp. 42-63.
- Pratt, F. 1978. Métodos de Análisis Para Suelos, Plantas y Aguas. Tr. Agustin Contín. México: Editorial Trillas.
- Quaglia, G. 1991. Ciencia y Tecnología de la Panificación. 2da. Ed. Zaragoza, España. p.p. 1,5.
- Ramirez-Wong, B., Sweat-V.E., Torres, P.I., and Rooney, L.W. 1994. Cooking time, Grinding, and Moisture Content Effect on Fresh Corn Masa Texture. *Cereal Chemistry*. 71:337-343.
- Rao, M. A. 1999. Rheology of Fluid and Semisolid Foods: Principles and Applications. Gaithersburg, Maryland. Aspen.
- Safari-Ardi, M. and Phan-Thien, N. 1998. Stress relaxation and oscillatory tests to distinguish between doughs prepared from wheat flours of different varietal origin. *Cereal Chem.* 75(1):80-84.
- Schluntz, E. J., Steffe, J. F. and Perry, K. W. 2000. Rheology and microstructure of wheat dough developed with controlled deformation. *Journal of Texture Studies* 31:41-54.
- Serna-Saldívar, S.O. 1996. Química, Almacenamiento e Industrialización de los Cereales. México, D.F. AGT.

Schropp P, Wieser H. 1996 Cereal Chemistry. Effects of HMW Subunits of Glutenin on the Rheological Properties of Wheat Gluten; Walz F, Editado por Hubber L. pp 73:410-413.

Tortosa, M. 1982. Cereales. En Química Agrícola III: Alimentos, cap. 1, editado por Y. Primo. Alhambra.

<http://www.iea.sagarpa.gob.mx.2000>

<http://www.fao.org/docrep/meeting/x2505s.htm>