

B I B L I O G R A F I A

- 1.- Asociación de Científicos Alemanes. La Amenaza Mundial del Hambre. Ed. Alianza Editorial, Madrid. (1969)
- 2.- Pötter Norman N. La Ciencia de los Alimentos. Ed. Edu tex, S.A. México, D.F. (1973).
- 3.- Altschul Aaron M. World Protein Resources (Advances in Chemistry Series), American Chemical Society, Washington, D.C. (1966).
- 4.- Guggolz J., D.D. Rubis, V.V. Herring, R. palter and G. O. Kohler. Composition of Safflower Seeds. The Journal of American Oil Chemists' Society 45, 689, 693 (1968)
- 5.- Anonimo. Cartamo, Ciano Circular N° 71. México. pp.61-68 (1974)
- 6.- Dahl D. Lineamientos para Investigaciones sobre el Uso de Semillas Oleaginosas como Alimento, Tecnología de Alimentos 9, 126-131 (1974)
- 7.- Braverman J. B. S. Introducción a la Bioquímica de los Alimentos. Ediciones Omega, S.A., Barcelona (1967)
- 8.- Kohler G. O., Amino Acid Composition of Safflower Meal a Fast Hydrolysis Procedure. Safflower Symposium of -

- The Chemist Western Utilization Research and Development Division, Agricultural Research Service, USDA, - Albany, Calif.
- 9.- Goodban A. E., Safflower Protein Products for Food - - Use. Safflower Symposium of The Chemist Western Utili- zation Research and Development Division, Agricultu- - ral Research Service, USDA, Albany, Calif.
 - 10.- McLaughlan J. M. and J. A. Campbell. Mammalian Pro-- tein Metabolism, vol. III. Academic Press N.Y., (1969)
 - 11.- Joslyn Maynard A. Methods in Food Analysis. Ed. Aca- demic Press N.Y. (1970).
 - 12.- Third International Congress Food Science and Techno- logy, Washington, D. C. (1970)
 - 13.- Aspectos Bioquímicos, Tecnológicos y Usos de la Soya Serie de Artículos Donados por Mario Humberto Ibarra- Mendivil. (Mayo de 1974)
 - 14.- Anonimo. Low-cost Textured Protein Process Using - - starch Offer Functional Flexibility. Food of Tomo- -- row. (Summer, 1972)