

BIBLIOGRAFÍA

- Abdul, A., Luan Y.S. Funtional properties of dietary fiber prepared form defatted rice bran. In: food Chemistry. 2000. p. 15-19.
- Aizono, Y., Funatsu, M., Hayashi, K., Inmasu, M., and Yamaguchi, M. Biochemical studies of rice bran lipase. Part II. Chemical properties. In: Agricultural Biological Chemistry. 1971. p. 1973-1979.
- Anil Kumar, H.G.; Khatoon, S.; Prabhakar, D.S., Effect of cooking of rice bran on the quality of extracted oil. In: Journal Food Lipids. 2006. p. 341-353.
- Badui, S., "Química de los alimentos." Editorial Pearson. Cuarta Edición. México: 2006. p. 283-287.
- Champagne, E.T., Hron, R.S. Stabilizing brown rice to lipolytic hydrolysis by ethanol vapors. In: Cereal Chemistry. 1992. p. 152-156.
- Cifuentes, A., Rojas, D., Movilización de lipasa Cándida rugosa en soporte de quitosano. Manizales. Trabajo de grado Ingeniería Química. Universidad Nacional de Colombia. 2005.

- Escamilla, C.B., Varela, M.R., Sánchez, T.S., Solis, F.J., y Duran, B. Extrusion deactivation of rice bran enzymes by pH modification. In: Lipid science Technology. 2006. p. 871-876.
- Guy R., Extrusión de alimentos. Cuarta edición. Editorial Acribia. Zaragoza-España: 2001. p. 50- 56.
- INEN. INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÒN, NORMA TÈCNICA ECUATORIANA NTE INEN 540 ALIMENTOS PARA ANIMALES. DETERMINACIÒN DE LA PÈRDIDA POR CALENTAMIENTO.
- INEN. INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÒN, NORMA TÈCNICA ECUATORIANA NTE INEN 544 ALIMENTOS PARA ANIMALES. DETERMINACIÒN DE LAS CENIZAS.
- INEN. INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÒN, NORMA TÈCNICA ECUATORIANA NTE INEN 543 ALIMENTOS PARA ANIMALES. DETERMINACIÒN DE LA PROTEÍNA CRUDA.
- INEN. INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÒN, NORMA TÈCNICA ECUATORIANA NTE INEN 542 ALIMENTOS PARA ANIMALES. DETERMINACIÒN DE LA FIBRA CRUDA.
- INEN. INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÒN, NORMA TÈCNICA ECUATORIANA NTE INEN 541 ALIMENTOS PARA ANIMALES. DETERMINACIÒN DE LA MATERIA GRASA.

- INEN. INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN, NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 1690 ALIMENTOS ZOOTÉCNICOS. SUBPRODUCTOS DEL ARROZ. REQUISITOS.
- Orthofer, F.T., "Rice bran oil: Processing considerations". Paper presentado en: Oil Chemists Society's Annual Meeting. Atlanta, USA. 1994.
- Orthofer, F.T. Rice Bran Oil: Composition, production, nutrition and utilization. 2001. p. 151-158.
- Randall, J.M., Sayre, R. N., Schultz, W. G., Fong R.Y., Mossman, A.P., Tribelhorn, R. E., y Saunders, R.M. Rice Bran sensitization by extrusion cooking for extraction of edible oil. Journal food science. 1985. p. 361-364,368.
- Shin, T.S., Godber, J.S., Martin, D.S., y Wells, J.H. Hydrolytic stability and changes in E vitamers and orizanol of extruded rice bran during storage. In: journal of food science. 1997. p. 707-708.
- Takano, K. Mechanism of lipid hydrolysis in rice bran. In Cereal Foods. 1993. p. 695-698.

FUENTES ELECTRÓNICAS

- Antioxidantes usados para alimentos balanceados. Consultado en línea 15 de Noviembre de 2012:
<http://www.dimune.com/web2/datos/ADITIVOS/BIOMIX/FT-BIONOX.pdf>
- Chaparro, M., 2009, “Evaluación de la estabilización del salvado de arroz y extracción de su aceite por métodos convencionales y el uso de tecnologías.”, Tesis de grado, Chía-Colombia, Universidad de La Sabana, pp. 8-21. Consultado en línea 14 de Noviembre de 2012:
<http://intellectum.unisabana.edu.co:8080/jspui/bitstream/10818/2250/1/121841.pdf>
- MAGAP, Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca, “Rendimientos de cultivos transitorios”. Consultado en línea 15 de Noviembre de 2012:
<http://servicios.agricultura.gob.ec/sinagap/index.php/superficie-produccion-y-rendimiento/transitorios/transitorios>
- Pacheco de Delahaye, E., Peña J., Jiménez P., Instituto de Química y Tecnología, Facultad de Agronomía Universidad Central de Venezuela. 2009, “Efecto del salvado de arroz sobre las propiedades físico-químicas y sensoriales de panes de trigo” pp. 586. Consultado en línea 15 de Noviembre de 2012:
http://www.revfacagronluz.org.ve/PDF/octubre_diciembre2009/v26n4a2009583--598.pdf

- Pestana, Vanesa, Zambiasi, R., 2009, “Influencia del procesado industrial sobre las características químico-físicas y contenido en lípidos y antioxidantes del salvado de arroz”. Consultado en línea 28 de Octubre de 2012:

<http://.source=web&cd=1&ved=0CC0QFjAA&url=http%3A%2F%2Fgrasasyaceites.revistas.csic.es%2Findex.php%2Fgrasasyaceites%2Farticle%2Fdownload%2F565%2F579&ei=Vwu8UMZxiqLwBLOOgJgB&usg=AFQ>

- Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, 2010, “Estabilización y usos potenciales del salvado de arroz colombiano para su aprovechamiento Industrial sin afectar su calidad nutricional y funcional”, pp. 1-19. Consultado en línea 5 de Septiembre de 2012:

<http://201.234.78.28:8080/jspui/handle/123456789/1826>

- Vargas, E., Aguirre, M., 2010, “Estabilización y usos potenciales del salvado de arroz Colombiano para su aprovechamiento industrial sin afectar su calidad nutricional y funcional”. Consultado en línea 11 de Noviembre de 2012:

<http://201.234.78.28:8080/jspui/handle/123456789/1826>