

BIBLIOGRAFÍA

- [1]. Eckel, C. *Milk and Milk Products*. McGraw Hill.EE.UU.1951
- [2]. Scott, R. *Fabricación de Quesos*. Editorial Acribia. Zaragoza. España. 1991.
- [3]. Alais, CH. *Ciencia de la Leche: Principios de la Técnica Lechera*. Reverté. 2ª Edición. Barcelona. 1985.
- [4]. Tornadijo, M., Marra, A., Garcia, M., Prieto, B. y Carballo. J. *La Calidad de la Leche Destinada a la Fabricación de Queso: Calidad Química*. España.1998.
- [5]. Schmidt, K. *Elaboración Artesanal de Mantequilla, Yogurt y Queso*. Editorial Acribia. Madrid 1993.
- [6]. Dirijan, S. *Fundamentos de la Elaboración del Queso*. Editorial Acribia. Madrid 1993.
- [7]. Cenzano, I. *Los Quesos*. AMV Ediciones. Mundi-Prensa. Madrid 1993.
- [8]. Wolfschoon-Pombo, A. "Garantía de Calidad Durante la Elaboración de la Mantequilla y el Queso". Madrid. España. 1985
- [9]. Eck, A. *El Queso*. Ediciones Omega. Barcelona. España. 1990

[10]. Andreu, O. *Libro blanco de los esteroides vegetales*. Editorial Española. 2ª Edición. España. 2008.

[11]_____.” Productos lácteos: el queso”.Artículos de Consulta. Visión Veterinaria.www.visionveterinaria.com/articulos/140.htm.Diciembre.2009

[12]_____.” Fundamentos para la elaboración de quesos”.
<http://members.tripod.com.ve/tecnologia/queso.htm>.Diciembre.2008.

[13]Bernardo,L”Fitoesteroides”.Evidencia.www.evidencia.com.co/fitoesterol.
Diciembre.2009.

[14]_____.””*Revista Alimentaria*”. Productos con esteroides de origen vegetal fitoesterol.Septiembre.2009.