

## BIBLIOGRAFÍA

1. Achi, O.K.; Njoky, Obi, A.N.U. (1992). Producción of a raw starch saccharifying amilase by *Bacillus alvei* grown on different agricultural substrates. World Journal of Microbiology and Biotechnology. Vol. 8. 1992. 206-207.
2. Arai, M. Mimoda, T., Yamada, K. (1969). Agricultural and biological Chemistry. London . Applied Science.
3. Balatti, A.P. (1984). Producción de enzimas. Primer Simposio Interamericano sobre Biotecnología de Enzimas, México, p.89-107.
4. Bu'lock, J.K, (1991). Biotecnología Básica. Editorial Acribia. Zaragoza-España.
5. Calzada Benza, J. (1970). Métodos Estadísticos para la Investigación. Editorial Jurídica S.A. Lima – Perú.
6. Cereda, M.P. (1996). Caracterização, usos e tratamentos de resíduos da Industrialização da mandioca. Botucatu: Centro de Raízes Tropicais,. 56p
7. Cereda,M.P.; Lima,U.A. (1985). Aspectos sobre a fermentação da fécula de mandioca. III. Determinação dos ácidos orgânicos. Turrialba, v.35,n.1, p. 19-24,
8. Ceska, M. (1971). Enzyme catalysis of solidified media. European Journal Biochemistry v.22, p.186-192.
9. Collins, C.H. (1995). Métodos Microbiológicos . editorial Acribia. Zaragoza-España.
10. Crueger, W. (1993). Biotecnología Manual de Microbiología Industrial. Editorial Acribia. Zaragoza-España.
11. De Souza T., Leal Martins C. E, Meire Lelis. (2000). Culture Conditions for the Production of Thermostable amylase by *Bacillus* sp Braz. J. Microbiol. v.31 n.4 São Paulo oct./dic. 2000
12. Doran, P.M. (1998). Principios de ingeniería de los procesos. Editorial acribia S.A. Zaragoza-España.

13. Doyle, E. M.; Kelly, C. T.; Fogarty, W. M. (1989), The high maltose-producing  $\alpha$ -amylase of *Penicillium expansum*. Appl. Microbiol. Biotechnol., 30, 492-496.
14. Etim. M.U; Etokakpan, O.U. (1992). Sorghum brewing using sweet potato enzymic flour to increase saccharification. World Journal of Microbiology and Biotechnology. Vol. 8. 1992. 509-511.
15. Figueroa, C; Davila,A.M.; Pourquoi,J. (1997). Original properties of ropy strains of *Lactobacillus plantarum* isolated from the sour cassava starch fermentation. Journal of Applied Microbiology, v. 82, p. 68-72,
16. Figueroa,C; Davila,A.M.; Pourquoi,J. (1995). Lactic acid bacteria of the sour cassava starch fermentation. Letters in Applied Microbiology, v. 21, p. 126-30.
17. Fischer, E. H.; Stein, E. A. (1960). In: The enzymes Vol.4 (P.D. Boyer, H. Lardy and K; Myrback, eds) Academic Press. New York. P. 313.
18. Fogarty, W. M. (1973). Microbial amylases. In Microbial Enzymes and Biotechnology, ed. Fogarty, W..M. pp. 1-92. London. Applied Science.
19. Fujita; Ikeda; Isemura, (1960).Microbial  $\alpha$ -amylase by *Aspergillus orizae* Journal of chemistry. Tokio, 47, 537.
20. Gasesa, P. Hubble, J. (1990). Tecnología de las enzimas. Editorial Acriba. S.A. Zaragoza-España.
21. Goyal, N. Sidhu, G.S., Chajrabarti, T. Y Gupta, J.K. (1995). Thermostability of  $\alpha$ -amilase produced by *Bacillus* sp. E-2-a. Thermophilic mutante. World Journal of Microbiology and Biotechnology. Vol. 11. 593-594.
22. Guillén M., F., Arrias de Lima, F., Fazzano P.,S.R., Lenartovicz, V., Marques de Souza, C.C., Peralta, R.M. (1999). Production of amylases by *Aspergillus tamaritii*. Rev. Microbiol. v.30 n.2 São Paulo abr./jun.
23. Gupta, A.K.; Gautam, S.P. (1995). Improved production of extracelular  $\alpha$ -amilase. By the thermophilic fungus *Malbranchea sulfurea*, folloxing protoplasts fusion. World Journal of Microbiology and Biotechnology. Vol. 11. 193-195.

24. Hewitt, C.J.; Solomons, G.L. (1996). The production of  $\alpha$ -amylase (E.C.3.2.1.1.) by *Bacillus amyloliquefaciens*, in a complex and a totally defined synthetic culture medium. *J. Ind. Microbiol.* 17: 96-99.
25. Jagnow.G.; Dawid. W. (1991). Biotecnología Introducción con Experimentos y modelos. Editorial Acribia S.A. Zaragoza-España.
26. Kato, I.; Toda, H.; Narita, K. (1967). Proceeding of the Japanese Academy, 43, 38.
27. Kelly, C.; Fogarty, W.(1976). Microbial alkaline enzymes. *Proc.Biochem.*,7:3-9.
28. Kwan, H.S.; So, K.H.; Chan, K.Y.; Chen S.c. (1993). Production and properties of a glucose-forming amylase of *Lactobacillus brevis*. *World Journal of Microbiology and Biotechnology.* Vol. 9. 50-53.
29. Lealem, F.; Gashe, B. A. (1994). Amylase production by a gram-positive bacterium isolated from fermenting tef (*Eraglostis tef*). *Journal of Applied Bacteriology* v.77.p.348-352.
30. Lehninger, A. (1985). Bioquímica. Segunda Edición. Ediciones Omega S.A. Barcelona.
31. Llori, M.O.; Amund, O.; Omidkji, O. (1995). Purification and properties of a glucose-forming amylase of *Lactobacillus brevis*. *World Journal of Microbiology and Biotechnology.* Vol. 11. 595-596.
32. Mai, N.T.; Giang. D.T.; Minh, N.T.N.; Thao, V.T. (1992). Thermophilic amylase-producing bacteria fom Vietamese soils. *World Journal of Microbiology and Biotechnology.* Vol. 8. 505-58.
33. Maniatis y col. 1989. *Molecular Cloning a laboratory manual* . Second edition. Edit. Cold Spring Harbor Laboratory Press. N.Y. Book 1.
34. Martinez, A. (1988). Aislamiento y caracterización de la flora presente en la fermentación del almidón de yuca y estudio del processo, Doc. IIT, Bogotá.
35. Neto, J. A.; Cunha, B. C. de A. (1987). Método rápido para a triagem de fungos amilolíticos e seus mutantes. *Revista de Microbiologia* v.18, p.264-268.

36. Odibo, F.J.C.; Okator, N.; Tom, M.U.; Oyeja, C.A. (1992). Purification and some properties of a starch debranching enzyme of *Hendersonula toruloidea*. World Journal of Microbiology and Biotechnology. Vol. 8. 102-105.
37. Okolo, B.N., Ezwogu, L.I. Ebisc, C.O. (1996). Raw starch digesting amylase from *Thermoactinomyces thalophilus F13*. World Journal of Microbiology and Biotechnology. Vol. 12. 637-638.
38. Pastor, M.D.; Lorda, G.S. Balatti, A. (2001). Protease obtention using *Bacillus subtilis* 3411 and amaranth seed meal medium at different aeration rate. J. Microbiology. Vol. 32. Sao Paulo Jan/Marz. Brazil.
39. Randerath, K. (1965). Cromatografía de capa fina. Ediciones. Urmeo, S.A. España.
40. Rani, R.R. Jana, S.C. and Nanda, G. (1994). Saccharification of indigenous starches by  $\beta$ -amilase of *Bacillus megaterium*. World Journal of Microbiology and Biotechnology. Vol. 10. 691-692.
41. Roychoudhury S.; Parulekar S.J.; Weigand W.A. (1988). Cell Growth and  $\alpha$ -Amylase Production Characteristics of *Bacillus amyloliquefaciens*. *Biotechnol. Bioeng.*, 33 : 197-206.
42. Scragg, A. (1996). Biotecnología para Ingenieros, Sistemas Biológicos en Procesos Tecnológicos. Editorial Limusa S.A. Balderas México.
43. Scriban, R. (1985). Biotecnología. Editorial el Manual Moderno. Mexico.
44. Seeley y Vandemark; (1983). Manual de laboratorio para microbiología. Segunda Edición. Editorial Blume. Rosario. Argentina.
45. Smith, B.W y Roe, J. H. (1949). A fotometric method for the determination of  $\alpha$ -amilase en Blood and urine, with use of the starch-iodine color. Journal of Biological Chemistry 179, 53-59.
46. Smith, B.W.; and Roe, J.H. (1949). A photometric method for the determination of  $\alpha$ -amilase in blood and urine use of the starch-iodine color. Journal of Biological Chemistry. 179. 53-59.



**Selección y evaluación de bacterias del género *Bacillus* productoras de amilasa en cultivo sumergido.** Vargas Apaza, Silver Luis.

47. Takasaki, Y.; Furutani, S. H.; Imada, K. (1994), Acid-stable and thermostable -amylase from *Bacillus licheniformis*. J. of Fermentation and Bioengineering, 77(1), 94-96
48. Trevan, M.D. Buffey, S. Goulding, K.A. Stanbury, P. (1990). Biotecnología Principios Biológicos. Editorial acribia, Zaragoza-España.
49. Umeki, K. y Yamamoto, T. (1975). Microbial enzymes by *Bacillus*. Journal Biochemistry, Tokio, 78, 879.
50. Walker, G. T. y Whelan, W. J. (1960), Hidrolisis of starch by microbial amylase. Biochemical Journal, 76, 260.
51. Ward, O. P. (1991). Biotecnología de la Fermentación Principios, Procesos y Producto. Editorial Acribia. Zaragoza-España.
52. Whelan, W. J. (1960). Liquefaction of starch by á-amilase *Bacillus subtilis*. Die Starke, 12, 358.