

CATALOGO DE CONTRIBUCIONES DEL INTI- MAR DEL PLATA

- 1. Industria pesquera. Situación general en el país.**
Lupín, H.M.; Trucco, R.E.
Industria y química, 1975, (232):19-20.
- 2. Pérdidas en el contenido de proteínas durante el proceso de salado de anchoita.**
Boeri, R.L.; Zugarramurdi, A.; Lupín, H.M.
La Industria cárnica, 1975 (6):36-39.
- 3. Influencia del envase parafinado sobre el tiempo de congelación de filet de merluza.**
Stelli, M.; Lupín, H.M.
La industria cárnica, 1975, (7):38-40.
- 4. Nitrosaminas en el pescado salado.**
Lupín, H.M.
Boletín. Cámara Marplatense de Industriales del Pescado, 1975, (89):1-5.
- 5. Rendimiento em peso no filetamento manual e mecánico de merluza.**
Soulé, C.L.; Stelli, M.; Kogan, E.; Lupín, H.M.
Industria alimentaria, 1977, (1):20-24.
- 6. Elaboración de pasta y desmenuzado de pescado como subproducto de planta de fileteado de merluza.**
Stelli, M.; Soulé, C.L.; Kogan, E.; Lupín, H.M.
La industria cárnica, 1976, (10): 42-48.6, (8):28-31.
- 7. Contaminación con mercurio de productos pesqueros.**
Lupín, H.M.
Boletín. Cámara Marplatense de Industriales del Pescado, 1975, (90):1-17.
- 8. Estudio sobre el salado de anchoita. I. Equilibrio y perfiles de concentración.**
Zugarramurdi, A.; Lupín, H.
Rev. Latinoam. Ing. Quím. Apl., 1976, (6): 79-90.
- 9. Efecto de la compactación sobre el período de inducción en la oxidación de pastillas de harina de pescado.**
Soulé, C.L.; Davidovich, L.A.; Lupín, H.M.
Revista Latinoamericana de ingeniería química aplicada, 1976, 6(2):131-142.
- 10. Elaboración de conserva de sardina fueguina.**
Yeannes, M.I.; Elgue, A.E.; Lupín, H.M.
La industria cárnica, 1976, (9):30-37.
- 11. Aspectos técnicos del salado de merluza.**
Boeri, R.L.; Lupín, H.M.
La industria cárnica, 1976, (10):42-48
- 12. Planta integral procesadora de pescado. 1ra. parte.**
Zugarramurdi, A.; Lupín, H.M.
Industria alimentaria, 1974, 1(4):20-22.

- 13. Características y factibilidad de explotación de la polaca (*Micromesistius australis*).**
Lupín, H.M.; Stelli, M.; Kogan, E.; Soulé, C.L.
Boletín. Cámara Marplatense de Industriales del Pescado, 1976,(91):1-6.
- 14. Estudio sobre el salado de anchoíta. II. Dinámica del proceso.**
Zugarramurdi, A.; Lupín, H.M.
Revista latinoamericana de ingeniería química y química aplicada, 1977, 7(1):25-38.
- 15. Estudio de la operación manual de autoclaves industriales.**
Yeannes, M.I.; Soulé, C.L.; Elgue, A.E.; Lupín, H.M.
La industria cárnica latinoamericana, 1977,(13):19-30.
- 16. Determinación del coeficiente de transferencia de calor en congeladores industriales de placa.**
Lupín, H.M.; Stelli, M.
La alimentación latinoamericana, 1977, (104):42-52.
- 17. Método de tratamiento de efluentes en la industria pesquera**
Civit, E.M.; Lupín, H.M.
Boletín. Cámara Marplatense de Industriales del Pescado, 1977, (92):1-4.
- 18. Planta integral procesadora de pescado. 2da. parte.**
Zugarramurdi, A.; Lupín, H.M.
Industria alimentaria, 1976, (5):22-28.
- 19. Fundamentos para la elaboración de merluza salada y seca.**
Lupín, H.M.
Consulta técnica sobre la industria de la merluza en América Latina, Montevideo. FAO. 24-28 oct., 1977. Documento FII/LA/77/14.
- 20. Membrane structure and function with different lipid supplement diets.**
Farías, R.N.; Trucco, R.E.
En: Function and biosynthesis of lipids. Bazan, N.G., Ed. New York, 1977:591-607.
- 21. Variaciones químicas durante la maduración de anchoíta.**
Filsinger, B.E.; Zugarramurdi, A.; Sánchez, J.J.; Trucco, R.E.; Lupín, H.M.
La alimentación latinoamericana, 1978, (108):26-31.
- 22. Tecnología del salado de pescado.**
Lupín, H.M.; Zugarramurdi, A.; Boeri, R.L.
La industria cárnica latinoamericana. 1ra. parte, 1978, (17):6-20.
La industria cárnica latinoamericana. 2da. parte, 1978, (18):4-27.
- 23. Comparación de métodos para la determinación de humedad en productos pesqueros.**
Boeri, R.L.; Davidovich, L.A.; Lupín, H.M.
La alimentación latinoamericana, 1978, (111):44-48.
- 24. Variación del contenido de nitrógeno básico volátil (NBV) durante el procesamiento de pescado salado y conservas.**
Lupín, H.M.; Trucco, R.E.

Boletín. Cámara Marplatense de Industriales del Pescado, 1978,(93):1-5.

25. **Tecnología para la elaboración de productos de la pesca.**
Lupín, H.M.
La técnica del frío, 1978, (280):42-46.
26. **Difusividad térmica efectiva en conservas de sardina argentina (E. anchoíta), sardina fueguina (C. fueguensis) y caballa (S. japonicus marplatensis).**
Yeannes, M.I.; Soulé, C.L.; Elgue, A.E.; Lupín, H.M.
Revista latinoamericana de transferencia de calor y materia, 1978, (2):53-61.
27. **Determinación de la conductividad térmica en filet y desmenuzado de merluza.**
Davidovich, L.A.; Boeri, R.L.; Lupín, H.M.
Revista latinoamericana de transferencia de calor y materia, 1978, (2):63-70.
28. **Cinética de desoxidación de efluentes de la industria pesquera.**
Parín, M.A.; Civit, E.M.; Lupín, H.M.
Procesos, 1979, (88)18-20.
29. **Importancia bio-económica del pescado.**
Zugarramurdi, A.
La industria cárnica latinoamericana, 1979, 6(24):26.
30. **Daños físicos en el manipuleo de merluza.**
Giannini, D.H.; Boeri, R.L.; Booman, A.C.; Lupín, H.M.
Pesca argentina, 1979, 1(2):3-8.
31. **Minced: estudio económico.**
Zugarramurdi, A.; Lupín, H.M.
Pesca argentina, 1979, 1(1):4-10.
32. **Effect of storing hake (Merluccius hubbsi) on ice on the viscosity of the extract of soluble muscle protein.**
Crupkin, M.; Barassi, C.A.; Martone, C.B.; Trucco, R.E.
Journal of the science for food and agriculture, 1979, 30(9):911-913.
33. **Conservación de merluza en hielo.**
Lupín, H.M.; Giannini, D.H.; Boeri, R.L.; Davidovich, L.A.
La alimentación latinoamericana, 1979, 13(117):6-32.
34. **Rendimiento en peso por fileteado manual. Estudio con diferentes especies pesqueras del Mar Argentino.**
Davidovich, L.A.; Soulé, C.L.
La industria cárnica latinoamericana, 1979, 6(26):42-43.
35. **Adaptación de métodos de uso comercial para la determinación de nitrógeno básico volátil en merluza (Merluccius hubbsi).**
Giannini, D.H.; Davidovich, L.A.; Lupín, H.M.
Revista de agroquímica y tecnología de alimentos, 1979, 19(1):55-60.
36. **Valores iniciales de nitrógeno básico volátil de diversas especies pesqueras del Mar Argentino.**

Trucco, R.E.; Lupín, H.M.; Giannini, D.H.; Crupkin, M. Boeri, R.L.; Barassi, C.A.
Boletín pesquero. Cámara de Armadores de Buques Pesqueros de Altura, 1980, (163):14-17.

- 37. Caracterización del agua de sangre efluente de plantas de harina de pescado.**
Parín, M.A.; Civit, E.M.; Lupín, H.M.
Revista latinoamericana de ingeniería química aplicada, 1979, 9(2):155-164.
- 38. Kinetics of fish meal oxidation.**
Davidovich, L.A.; Soulé, C.L.; Lupín, H.M.
The journal of the american chemists society, 1980,57(1):43-47.
- 39. Empleo de antioxidantes en el salado de merluza.**
Moschiar, S.M.; Boeri, R.L.; Lupín, H.M.
La alimentación latinoamericana, 1980, 14(121):10-29.
- 40. Cantidad de hielo necesaria para llevar y conservar el pescado a 0oC.**
Lupín, H.M.; Boeri, R.L.; Giannini, D.H.; Davidovich, L.A.
Boletín pesquero. Cámara Argentina de Armadores de Buques Pesqueros de Altura, 1980, (164):17-35.
- 41. Modelo matemático de autoclaves discontinuas.**
del Valle, C.E.; Soulé, C.L.; Lupín, H.M.
La alimentación latinoamericana, 1980, 14(122):30-43.
- 42. Transferencia de materia en el salado de pescado.**
Lupín, H.M.
Comité argentino de transferencia de calor y materia.
Cuaderno N° 3, 1980.
- 43. Sardinas argentinas en aceite.**
Soulé, C.L.; Yeannes, M.I.; Boeri, R.L.; Moschiar, S.M.; Fernandez, V.; Lupín, H.M.
La industria cárnica latinoamericana, 1980, 7(32):6-23.
- 44. Determination of protein in fish meal.**
Martone, C.B.; Crupkin, M.; Barassi, C.A.; Trucco, R.E.
Journal of the science of food and agriculture, 1980, 31(8):782-784.
- 45. A model to explain observed behavior on fish salting.**
Zugarramurdi, A.; Lupín, H.M.
Journal of food science, 1980, 45(5):1305-1311.
- 46. Collagen leaching from hake skin.**
Fraga, A.N.; Lupín, H.M.; Williams, R.J.J.
I&EC product research & development, 1981,20(1):194-197.
- 47. Storage life on chilled patagonian hake (Merluccius hubbsi).**
Lupín, H.M.; Giannini, D.H.; Soulé, C.L.; Davidovich, L.A.; Boeri, R.L.
Journal of food technology, 1980, 15(3):285-300.
- 48. Cost correlations for the fish canning industry.**
Cerbini, J.M.; Zugarramurdi, A.
Engineering cost and production economics, 1981, 5(3):217-223.

49. **The storage life of iced southern blue whiting (*Micromesistius australis*).**
Barassi, C.A.; Boeri, R.L.; Crupkin, M.; Davidovich, L.A.; Giannini, D.H.; Soulé, C.L.; Trucco, R.E.; Lupín, H.M.
Journal of food technology, 1981, 16(2):185-197.
50. **Determinación de nitrógeno básico volátil en pescado. Análisis crítico de los métodos de uso comercial desde el punto de vista del equilibrio del sistema amoníaco - ácido bórico.**
Davidovich, L.A.; Giannini, D.H.; Blesa, M.A.
Anales de la Asociación Química Argentina, 1981, 69:313-319.
51. **Efecto del almacenamiento de merluza (*Merluccius hubbsi*) en hielo sobre la viscosidad de las proteínas solubles del músculo. Campañas IV y V del B/I "Walter Herwig".**
Crupkin, M.; Barassi, C.A.; Martone, C.B.; Trucco, R.E.
Contribución del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero N° 383:151-154.
52. **Características del "rigor mortis" de algunas especies de peces de la plataforma patagónica. Campañas IV y V del B/I "Walter Herwig".**
Trucco, R.E.; Lupín, H.M.; Giannini, D.H.; Crupkin, M.; Boeri, R.L.; Barassi, C.A.
Contribución del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero N° 383:151-154.
53. **Tiempo de guarda de merluza (*Merluccius hubbsi*) en hielo. Campañas IV y V del B/I "Walter Herwig"**
Lupín, H.M.; Giannini, D.H.; Soulé, C.L.; Davidovich, L.A.; Boeri, R.L.
Contribución del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero N° 383:162-168.
54. **Rendimiento en peso por fileteado manual. Estudio con diferentes especies de peces del Mar Argentino. Campañas IV y V del B/I "Walter Herwig".**
Davidovich, L.A.; Soulé, C.L.
Contribución del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero N° 383:175-177.
55. **Valores iniciales de nitrógeno básico volátil de diversas especies de peces del Mar Argentino. Campañas IV y V del B/I "Walter Herwig".**
Trucco, R.E.; Lupín, H.M.; Giannini, D.H.; Crupkin, M.; Barassi, C.A.; Boeri, R.L.
Contribución del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero, 1981, N° 383:178-180.
56. **Water activity and salt content relationship in moist salted fish products.**
Lupín, H.M.; Boeri, R.L.; Moschiar, S.M.
Journal of food technology 1981, 16:31-38.
57. **Estimación de costos de producción en la industria pesquera.**
Zugamurdi, A.
La industria cárnica latinoamericana, 1981, 8(4):16-22.
58. **Seasonal variation in the viscosity of the extracts of muscle proteins of hake (*Merluccius hubbsi*) stores on ice.**
Barassi, C.A.; Crupkin, M.; Martone, C.B.; Trucco, R.E.
Journal of food science and agriculture, 1982, 32:303-305.

59. **Study on the evolution of rigor mortis in batches of fish.**
Trucco, R.E.; Lupín, H.M.; Giannini, D.H.; Crupkin, M.; Boeri, R.L.; Barassi, C.A.
Lebensm. Wiss. u. Technol. 1982, 15:77-79.
60. **Difusividad térmica efectiva de bonito (*Sarda sarda*) en aceite.**
del Valle, C.E.; Yeannes, M.I.
Revista latinoamericana de transferencia de calor y materia,, 1982, 6: 31-39.
61. **Estudio comparativo de los procesos de salado húmedo y seco de merluza (*Merluccius hubbsi*).**
Boeri, R.L.; Moschiar, S.M.; Lupín, H.M.
Revista de agroquímica y tecnología de alimentos, 1982, 22(1):139-145.
62. **Recovery of protein and oil from fishery bloodwater waste. Effect of pH and temperature.**
Civit, E.M.; Parín, M.A.; Lupín, H.M.
Water Research, 1982, 16:809-814.
63. **Modificaciones estructurales de la actomiosina en solución durante su estacionamiento a 20C - 40C.**
Crupkin, M.; Barassi, C.A.; Martone, C.B.; Sánchez, J.J.; Arguello, J.M.; Busconi, L.; Folco, E.J.E.; Trucco, R.E.
Anales de la Asociación Química Argentina, 1982, 70:863-872.
64. **Secado de merluza (*M. hubbsi*) salada a saturación.**
Fardin, J.P.; Moschiar, S.M.; Boeri, R.L.
Revista latinoamericana de transferencia de calor y materia, 1982, 6:147-160.
65. **Composition of fish filleting wastewater.**
González, J.F.; Civit, E.M.; Lupín, H.M.
Water S.A., 1983, 9(2):49-56.
66. **An objective index for the evaluation of the ripening of salted anchovy.**
Filsinger, E.B.; Barassi, C.A.; Lupín, H.M.; Trucco, R.E.
Journal of food technology, 1982, 17:193-200.
67. **Shelf life of brined refrigerated anchovies (*Engraulis anchoita*) for canning.**
del Valle, C.E.; Filsinger, E.B.; Yeannes, M.I.; Soulé, C.L.
Journal of food science, 1984, 49: 180-182.
68. **The use of microwave power in the fabrication of "kamaboko".**
Davidovich, L.A.; Pigott, G.M.
Journal of microwave power, 1982, 17(4):335-340.
69. **Relationship between the increase of total volatile bases and dimethylamine in frozen patagonian hake (*Merluccius hubbsi*).**
Almandós, M.E.; Giannini, D.H.; Ciarlo, A.S.; Boeri, R.L.
Lebensm. Wiss. u. Technol., 1984, 17:111-113.
70. **Generación de bases nitrogenadas volátiles durante el proceso de elaboración de conservas de pescado.**

Yeannes, M.I.; del Valle, C.E.; Lupín, H.M.
Revista de agroquímica y tecnología de alimentos, 1983, 23(4):585-590.

- 71. Producción de adhesivos a partir de piel de merluza.**
Fraga, A.N.; Williams, R.J.J.
Revista latinoamericana de ingeniería química y química aplicada, 1983, 13:93-104.
- 72. Effect of post rigor fish storage on ice on physicochemical properties of actomyosin.**
Crupkin, M.; Barassi, C.A.; Arguello, J.M.; Trucco, R.E.
Journal of the science of food and agriculture, 1982, 33:1129-1134.
- 73. Scorpion isotherms of dried-salted hake (Merluccius hubbsi).**
Moschiar, S.M.; Fardin, J.P.; Boeri, R.L.
Lebensm. Wiss. u. Technol., 1984, 17:86-89.
- 74. Correlation between total volatile bases contents in fish determined by the distillation and the microdiffusion methods.**
Davidovich, L.A.; Giannini, D.H.
Lebensm. Wiss. u. Technol., 1984, 17:287-289.
- 75. On the amonia-nitrogen determination in fishes wastewaters by means of the indophenol method.**
Gonzalez, J.F.
Environmental technology letters, 1984, 5:345-348.
- 76. Modelo de correlación para los valores de nitrógeno básico volátil (NBV) obtenidos por los métodos de destilación y microdifusión.**
Davidovich, L.A.; Giannini, H.D.
La alimentación latinoamericana, 1984, (147):14,16.
- 77. Formación de nitrógeno básico volátil total durante la maduración de anchoíta (Engraulis anchoíta).**
Filsinger, B.E.; Barassi, C.A.; Lupín, H.M.
Revista de agroquímica y tecnología de alimentos, 1984, 24(4):524-528.
- 78. Thermal properties of gelatin films.**
Fraga, A.N.; Williams, R.J.J.
Polymer, 1985, 26:113-118.
- 79. Identification of two alkaline proteases and a trypsin inhibitor from muscle of white croaker (Micropogon opercularis).**
Busconi, L.; Folco, E.J.E.; Martone, C.B.; Trucco, R.E.; Sánchez, J.J.
FEBS letters, 1984, 176(1):211-214.
- 80. Action of two alkaline proteases and a trypsin inhibitor from white croaker skeletal muscle (Micropogon opercularis) in the degradation of myofibrillar proteins.**
Folco, E.J.E.; Busconi, L.; Martone, C.B.; Trucco, R.E.; Sánchez, J.J.
FEBS letters, 1984, 176(1):215-219.
- 81. Sumario de los resultados y conclusiones del programa cooperativo de investigación sobre la calidad de merluzas latinoamericanas congeladas.**
Boeri, R.L.

FAO. Circular de pesca Nro 766, 1984.

- 82. Method to estimate the consumption of ice during fish storage.**
Boeri, R.L.; Davidovich, L.A.; Giannini, D.H.; Lupín, H.M.
Revue internationale du froid, 1985, 8(2):97-101.
- 83. Isolation and characterization of *Pedicoccus halophilus* from salted anchovies (*Engraulis anchoita*).**
Villar, M.; Ruiz Holgado, A.P. de; Sánchez, J.J.; Trucco, R.E.; Oliver, G.
Applied and environmental microbiology, 1985, 49(3):664-666.
- 84. Critical heating point for the thermal processing of mussels in cans.**
Casales, M.R.; del Valle, C.E.; Soulé, C.L.
Journal of food science, 1985, 50(3):836-838.
- 85. Storage life of frozen blocks of patagonian hake (*Merluccius hubbsi*)**
Ciarlo, A.S.; Boeri, R.L.; Giannini, D.H.
Journal of food science, 1985, 50(3):723-726,738.
- 86. Color as an indication of maturity of salted anchovy.**
Lozano, R.D.; Melcón de Bellora, C.; Sánchez, J.J.; Trucco, R.E.
Die Farbe, 1983/84, 31(1/3):72-76.
- 87. Heat transfer coefficients to newtonian liquids in axially rotated cans.**
Soulé, C.L.; Merson, R.L.
Journal of food engineering 1985, 8:33-46.
- 88. Tecnología de la elaboración de conservas de sardinas brasilera (*Sardinella aurita*) en aceite. I. Determinación de parámetros térmicos.**
Casales, M.R.; Yeannes, M.I.
Revista latinoamericana de ingeniería química y química aplicada, 1985, 15(2):207-214.
- 89. Tecnología de la elaboración de conservas de sardina brasilera (*Sardinella aurita*) en aceite. II. Determinación de tiempos de esterilización y su influencia en los caracteres químicos y organolépticos.**
Yeannes, M.I.; Casales, M.R.
Revista latinoamericana de ingeniería química y química aplicada, 1985, 15(2):207-214.
- 90. Increase of free fatty acids during ripening of anchovies (*Engraulis anchoita*).**
Roldán, H.A.; Barassi, C.A.; Trucco, R.E.
Journal of food technology, 1985, 20:581-585
- 91. Formaldehyde as an interference of the 2-thiobarbituric acid test.**
Almandós, M.E.; Giannini, D.H.; Ciarlo, A.S.; Boeri, R.L.
Journal of food technology, 1985, 20:581-585.
- 92. *Sardinella aurita* en aceite. Influencia de la temperatura de esterilización en los caracteres químicos y organolépticos.**
Casales, M.R.; Yeannes, M.I.
La industria cárnica latinoamericana, 1985, 12(62):32-37.
- 93. Scorpion properties of raw hake muscle.**

Moschiar, S.M.; Fardín, J.P.
Journal of food technology, 1986, 21:95-102.

- 94. Identificación de especies de filetes de pescado blanco congelado.**
Giannini, D.H.; Boeri, R.L.; Moschiar, S.M.; Lupín, H.M.
La industria latinoamericana, 1986,12(63):44-50.
- 95. Uso de extrusión en el procesamiento de alimentos.**
Davidovich, L.A.
La alimentación latinoamericana, 1985, (154):32-34.
- 96. Textura de alimentos.**
Davidovich, L.A.
La alimentación latinoamericana, 1985, (154):34-36.
- 97. Semi-micro determination of C.O.D. on fish filleting wastewater.**
Gonzalez, J.F.
Enviromental technology letters, 1986, 7:269-272.
- 98. Puntos críticos de control en la elaboración de conservas de pescado.**
Yeannes, M.I.
La alimentación latinoamericana, 1986, (158):61-64.
- 99. Fosfatasa alcalina de los glóbulos rojos en la distrofia muscular.**
Goldemberg, A.L.; Sánchez, J.J.; García, A.M.; Trucco, R.E.; Fernandez, H.; Fortunato, M.
Medicina, 1986, 46(4):476,477.
- 100. Estimación de costos en plantas de conservas de pescado. I. Merluza.**
Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.
Tratados, 1986, 2(9):2-6.
- 101. Appertización: un nombre con historia en la conservación de alimentos.**
Davidovich, L.A.; del Valle, C.E.
Tratados, 1986, 1(9):2-6.
- 102. A simplified myosin preparation from marine fish species.**
Martone, C.B.; Busconi, L.; Folco, E.J.E.; Trucco, R.E.; Sánchez, J.J.
Journal of food science, 1986, 51(6):1554,1555.
- 103. Preparation of starters of *Pediococcus halophilus*.**
Villar, M.; Ruiz Holgado, A.P. de; Sánchez, J.J.; Trucco, R.E.; Oliver, G.
Anales de la Asociación Química Argentina, 1986, 74(6):723-732.
- 104. Un nuevo producto a base de desmenuzado de pescado reconstituído y texturizado.**
Davidovich, L.A.
Tratados, 1986, 2(7):7-12.
- 105. A mechanical device to sort market squid, *Loligo opalescens*.**
Booman, A.; Singh, R.P.
Marine fisheries review, 1986, 48(2):37-43.
- 106. Action of a serine proteinase from fish skeletal muscle of myofibrils.**

Busconi, L; Folco, E.J.E.; Martone, C.B.; Trucco, R.E.; Sánchez, J.J.
Archives of biochemistry and biophysics, 1987, 252(1): 329-333.

- 107. Chemical and sensory assessments in ripened anchovies.**
Filsinger, E.B.; Sisti, E.; Bergamaschi, N.J.
International journal of food science and technology, 1987, 22: 73-76.
- 108. Calidad en conservas de pescados y mariscos.**
Yeannes, M.I.
Tratados, 1987, 3(11):19-22.
- 109. Puntos críticos de control en la elaboración de productos pesqueros congelados.**
Giannini, D.H.; Boeri, R.L.; Yeannes, M.I.
La industria cárnica latinoamericana, 1987, 14(67):35-39.
- 110. Estimación de costos en plantas de conservas de pescado. II. Sardinias caballa y atún.**
Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.
Tratados, 1987, 3(11):6-12.
- 111. Inflation and managing profitability.**
Santiago, Miguel de; Zugarramurdi, A.; Parín, M.A.
Engineering costs and production economics, 1987,11:151-159.
- 112. Histamina en productos pesqueros.**
Paredi, M.E.; Yeannes, M.I.
Revista de ciencias agrarias, 1987,8(1-2):5-12.
- 113. Evaluación sensorial de la calidad de la conserva de mejillones al natural.**
Casales, M.R.; Villanueva, C.; Yeannes, M.I.
La industria cárnica latinoamericana, 1987, 14(68):24-28.
- 114. Total, non-volatile free fatty acids as a freshness index for hake (Merluccius hubbsi) stored in ice.**
Barassi, C.A.; Pécora, R.P.; Roldán, H.A.; Trucco, R.E.
Journal of the science food and agriculture, 1987, 38:373-377.
- 115. Acid phosphatase activity in pre - and post - spawning hake (Merluccius hubbsi)**
Goldemberg, A.L.; Paron, L.; Crupkin, M.
Comparative biochemistry and physiology, 1987, 87A(4):845-849.
- 116. Clasificación automática del calamar por sexo y tamaño.**
Booman, A.C.; Singh, R.P.
La industria cárnica latinoamericana, 1987, 14(68):32-37.
- 117. Modelling of temperature histories during venting of still retorts.**
del Valle, C.E.; Soulé, C.L.
Journal of food process engineering, 1987,9:213-220.
- 118. Un nuevo producto a base de desmenuzado de pescado reconstituido y texturizado.**
Davidovich, L.A.; Bengochea, J.E.

Tratados, 1987, 3(12):10-14.

- 119. Effect of pressure on the salting and ripening process of anchovies (Engraulis anchoita).**
Filsinger, B.E.
Journal of food science, 1987, 52(4):919-921.
- 120. Modeling of venting time, temperature distribution and steam consumption during venting of retorts.**
del Valle, C.E.; Soulé, C.L.
Journal of food process engineering, 1987, 9(4):287-298.
- 121. Evaluación sensorial de caballa. Influencia de la materia prima en el producto final.**
Casales, M.R.; Yeannes, M.I.
Revista de ciencias agrarias, 1987, 8(3-4):19-26.
- 122. Incremento en el contenido de bases volátiles totales (NBV) debido al proceso de congelación de merluza (Merluccius hubbsi).**
Ciarlo, A.S.; Almandós, M.E.; Boeri, R.L.; Paredi, M.E.; Yeannes, M.I.; Giannini, D.H.
Revista de ciencias agrarias, 1987, 8(3-4):29-33.
- 123. Enseñanza de transferencia de cantidad de movimiento en un curso de pregrado: fundamentos y operaciones.**
Soulé, C.L.
Comité argentino de transferencia de calor y materia. Cuaderno CAMAT 1987, (33):47-75.
- 124. Heat penetration in canned mussels during agitated retorting.**
Casales, M.R.; del Valle, C.E.; Soulé, C.L.
Journal of food science, 1988, 53(1):4,5.
- 125. Changes in composition of mussels due to thermal processing.**
Casales, M.R.; del Valle, C.E.; Soulé, C.L.
Journal of food science, 1988, 53(1):282-283.
- 126. Seasonal variations in gonadosomatic index, liver- somatic index and myosin/actin ratio in actomyosin of mature hake (Merluccius hubbsi).**
Crupkin, M.; Montecchia, C.L.; Trucco, R.E.
Comp. Biochem. Physiol., 1988, 89A(1):7-10.
- 127. Economic comparison of manual and mechanical hake filleting.**
Zugarramurdi, A.; Parín, M.A.
Engineering costs and production economics, 1988, 13:89-95.
- 128. Dimensión y perspectivas del mercado de exportación de productos argentinos de la pesca.**
Zugarramurdi, A.; Boeri, R.L.; Parín, M.A.; Musmeci, S.N.
En: Proyecto piloto de innovación de en agroindustria exportadora. Secretaría de Ciencia y Técnica. 1988, Tomo 6, anexo 6.2.
- 129. Técnicas de clasificación empleadas en la industria alimentaria y su aplicación a los productos del mar**
Booman, C.A.

Rev. Agroquím. Tecnol. Aliment., 1988, 28(1):3-10.

- 130. Gelatin films derived from fish skin.**
Fraga, A.N.; Williams, R.J.J.; Galak, M.; Perera, H.
J.Pol.Mater, 1988, 5:49-55.
- 131. Activation of an alkaline proteinase from fish skeletal muscle by fatty acids and sodium dodecyl sulphate.**
Folco, E.J.E.; Busconi, L.; Martone, C.B.; Trucco, R.E.; Sánchez, J.J.
Comp. Biochem. Physiol., 1988, 91B(3):473-476.
- 132. Gelling properties of actomyosin from pre and post spawning hake (Merluccius hubbsi).**
Beas, B.E.; Crupkin, M.; Trucco, R.E.
Journal of food science, 1988, 53(5): 1322-1326.
- 133. Multicatalytic proteinase in fish muscle.**
Folco, E.J.E.; Busconi, L.; Martone, C.B.; Sánchez, J.J.
Archives of biochemistry and biophysics, 1988, 267(2):599-605.
- 134. Fish muscle cytoskeletal network: its spatial organization and its degradation by an endogenous serine proteinase.**
Busconi, L.; Folco, E.J.E.; Martone, C.B.; Trucco, R.E.; Sánchez, J.J.
Archives biochemistry and biophysics, 1989, 268(1):203-208.
- 135. Fish skeletal muscle contains a novel serine proteinase with an unusual subunit composition.**
Folco, E.J.E.; Busconi, L.; Martone, C.B.; Sánchez, J.J.
Biochem. J., 1989, 263:471-475.
- 136. Postmortem changes in cytoskeletal elements of fish muscle.**
Busconi, L.; Folco, E.J.E.; Martone, C.B.; Sánchez, J.J.
Journal of food biochemistry, 1989, 13(6):443-456.
- 137. Thermal denaturation of hake (Merluccius hubbsi) myofibrillar proteins. A differential scanning calorimetric and electrophoretic study.**
Beas, V.E.; Wagner, J.R.; Crupkin, M; Añon, M.C. Journal of food science, 1990, 55(3): 683-687, 696.
- 138. Biochemical and physicochemical properties of actomyosin from pre-and post-spawned hake (Merluccius hubbsi) stored on ice.**
Roura, S.I.; Montecchia, C.; Goldemberg, A.L.; Trucco, R.E.; Crupkin, M.
Journal of food science, 1990, 55(3):688-692.
- 139. Biochemical properties of actomyosin of cold stored striated adductors muscle of Aulacomya ater ater (Molina)**
Paredi, M.E.; de Vido de Mattio, N.; Crupkin, M.
Journal of food science, 1990, 55(6):1567-1570.
- 140. Determinación de tiempos de esterilización en conservas de pescado.**
Yeannes, M.I.
Revista de ciencias agrarias y tecnología de los alimentos, 1988, 9(1-4):5-18.

- 141. The pelagic fishery of Argentina.**
Parín, M.; Musmeci, S.N.; Zugarramurdi, A.
Infofish International, 1990 (6): 24-27.
- 142. Conservas de caballa: composición química proximal y evaluación sensorial.**
Casales, M.R.; Yeannes, M.I.; Zugarramurdi, A.
Alimentaria, 1991 (219): 93-97.
- 143. Detection of a trypsin-like serine protease and its endogenous inhibitor in hake skeletal muscle.**
Martone, C.; Busconi, L.; Folco, E.J.E.; Sánchez, J.J.
Archives of biochemistry and biophysics, 1991, 289(1):1-5.
- 144. Sopas de pescado en latas. Desarrollos posibles en el mercado argentino.**
Davidovich, L.A.
Tratados. 1988, 4(17):20-22
- 145. Industrialización de tomates en pequeñas unidades productivas**
Bengochea, J.E.; del Valle, C.E.; Davidovich, L.A.; Soulé, C.
La alimentación latinoamericana 1991, 25(188):34-39
- 146. Thermal denaturation in fish muscle proteins during gelling: effect of spawning condition.**
Beas, V.; Wagner, J.R.; Añón, M.C.; Crupkin, M.
Journal of food science, 1991, 56 (2): 281-284
- 147. Nota. Determinación de parámetros térmicos en conservas de lomito de caballa (*Scomber japonicus marplatensis*) en aceite y en salmuera.**
Casales, M.R.; Yeannes, M.I.
Revista de Agroquímica y tecnología de alimentos, 1991, 31(3):430-434.
- 148. Presencia de histaminas en conservas de pescado.**
Yeannes, M.I.; Casales, M.R.
La industria cárnica latinoamericana, 1991, 18 (85):33-36.
- 149. Tecnología de la elaboración de productos a partir del mejillón.**
Sanchez Pascua, G.L.; Yeannes, M.I.
La industria cárnica latinoamericana, 1991, 18 (86):34-41.
- 150. Electron microscopical and biochemical studies of actomiosin from pre - and post - spawned hake.**
Roura, S.I.; Pecci Saavedra, J.; Trucco, R.E.; Crupkin, M.
Comparative Biochemistry and physiology, 1992, 101B(3):361-365.
- 151. Tecnología de la elaboración de productos a partir del mejillón. Parte II: Elaboración del mejillón congelado, en conserva y como preservas.**
Sánchez Pascua, G.L.; Yeannes, M.I.
La Industria Cárnica Latinoamericana, 1992, 19(87):28-34.
- 152. Purification and characterization of a latent form of multicatalytic proteinase from fish muscle.**

Busconi, L.; Folco, E.J.E.; Studdert, C.; Sánchez, J.J.
Comparative biochemistry and physiology, 1992, 102B(2):303-309.

- 153. Distribution of multicatalytic proteinase in fish tissues.**
Folco, E.J.E.; Busconi, L.; Studdert, C.; Casalongue, C.A.; Sánchez, J.J..
Comparative biochemistry and physiology, 1992, 102B(2):311-313.
- 154. Seasonal variations in biochemical and physicochemical properties of actomyosin and energy content of the liver, gonads and muscle of mature Argentine hake, *Merluccius hubbsi* Marini.**
Montecchia, C.L.; Crupkin, M.; Trucco, R.E.
Journal of fish biology, 1990, 37:837-843
- 155. Influencia del contenido de sólidos en la penetración de calor y la calidad de conservas de merluza.**
Bengochea, J.E.; Molinari, A.C.; del Valle, C.E.; Soulé, C.L.
La Industria Cárnica Latinoamericana, 1990, 18(82):32-38
- 156. 156) Selección del proceso óptimo en la elaboración de ají (*Capsicum annum*) en vinagre.**
Fusselli, S.R.; Echeverría, M.R.; Casales, M.R.; Fritz, R.; Yeannes, M.I.; Gadaleta, L.B.; Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 1992, 28 (232):57-61.
- 157. Evaluación sensorial de la calidad de la conserva de sardinas en aceite.**
Casales, M.R.; Yeannes, M.I.
Revista. Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos. 1992, 10(1/5):45-49.
- 158. Action of triton X-100 on the biochemical and functional properties of hake (*Merluccius hubbsi*) myofibrils.**
Roura, S.I.; Goldemberg, A.L.; Trucco, R.E.; Crupkin, M.
Comparative biochemistry and physiology, 1992, 102B:923-927.
- 159. Conformational changes in actomyosin from post-spawned hake stored on ice.**
Roura, S.I.; Pecci Saavedra, J.; Trucco, R.E.; Crupkin, M.
Journal of food science, 1992, 57(5):1109-1111.
- 160. Biochemical properties of actomyosin and expressible juice of cold stored striated adductor muscles of *Aulacomya ater* (Molina): effect of ionic solutes.**
Paredi, M.E.; De Vido de Mattio, N.; Crupkin, M.
Journal of aquatic food product technology, 1992, 1(3/4):133-145.
- 161. Relationship between texture and some objective indices in frozen blocks of argentine hake (*Merluccius hubbsi*) fillets.**
Giannini, D.H.; Ciarlo, A.S.; Boeri, R.L.; Almandos, M.E.
Lebensm.-Wiss.u.-Technol., 1993, 26:111-115
- 162. Productos Pesqueros rebozados. Desarrollo y aspectos técnicos.**
Giannini, D.H.; Almandós, M.E.; Ciarlo, A.S.
La industria cárnica latinoamericana, 1993, 20(92):40,41.
- 163. Cocción de Merluza (*M. hubbsi*) para la elaboración de conservas al natural.**
Bengochea, J.E.; del Valle, C.E.; Cutrera G.E.; Soulé, C.L.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos.

1993, 30 (244):81-83.

- 164. Formaldehyde instead of dimethylamine determination as a measure of total formaldehyde formed in frozen argentine hake (*Merluccius hubbsi*).**
Boeri, R.L.; Almandós, M.E.; Ciarlo, A.S.; Giannini, D.H.
International journal of food science and technology. 1993, 28:289-292.
- 165. Evaluación técnico-económica del procesamiento de especies pelágicas para el consumo humano.**
Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.
FAO. Informe de pesca, 1992, (441 sup):155-181.
- 166. Effect of triton x-100 treatment on the lipid composition biochemical and functional properties of the hake (*Merluccius hubbsi*) myofibrils purified from pre- and post-spawned fish.**
Roldan, H.; Goldemberg, A.L.; Trucco, R.E.; Crupkin, M.
Roura, S.I Comparative biochemistry and physiology. 1993, 106(1):191-197.
- 167. El control de calidad y las diversas normativas.**
Montaner, M.I.; Zugarramurdi, A.
La industria cárnica latinoamericana. 1993, 20(94):39-42.
- 168. Preliminary development of intermediate moisture pasteurized mackerel (*Scomber japonicus marplatensis*) chunk.**
Sánchez Pascua, G.L.; Casales, M.R.; Yeannes, M.I.
Journal of the science of food and agriculture. 1994, 64:199-204.
- 169. Investment and production cost analysis in food processing plants.**
Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.
International journal of production economics. 1994, 34:83-89.
- 170. Requerimiento de insumos en la industria pesquera.**
Montaner, M.I.; Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.; Lupín, H.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 1994, 31(253):19-24.
- 171. Requerimiento de insumos en la industria pesquera. II Mano de obra.**
Montaner, M.I.; Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.; Lupín, H.M.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 1994, 31(253):81-85.
- 172. Thermal denaturation *Aulacomya ater ater* (Molina) myofibrillar proteins: a differential scanning calorimetric study.**
Paredi, M.E.; Tomas, M.C.; Crupkin, M.; Añon, M.C.
Journal of agriculture and food chemistry. 1994, 42:873-877.
- 173. Microbiology of the marination process used in anchovy (*Engraulis anchoita*) production.**
Fuselli, S.R.; Casales, M.R.; Fritz, R.; Yeannes, M.I.
Lebensm. -Wiss. und Technol. 1994, 27(3):214-218.
- 174. Requerimientos de insumos en la industria pesquera. III. Servicios auxiliares.**

Montaner, M.I.; Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.; Lupín, H.M.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 1994, 31(255):27-29.

- 175. Característica de importancia tecnológica del calamar (*Illex argentinus*).**
Melaj, M.A.; Sanchez Pascua, G.; Casales, M.R.; Yeannes, M.I.
Revistas de ciencias agrarias y tecnología de los alimentos. 1993-1994, 11/12:36-41.
- 176. Influence of anchovy quality on yield and productivity in salting plants.**
Montaner, M.I.; Zugarramurdi, A.
Journal of food quality. 1995, 18(1):69-82.
- 177. Biochemical and functional properties of myofibrils from pre- and post-spawned hake (*Merluccius hubbsi*) stored on ice.**
Roura, S.I.; Crupkin, M.
Journal of food science, 1995, 60(2):269-272.
- 178. Estudio de las variables de proceso de marinados de anchoíta (*E. anchoita*).**
Yeannes, M.I.; Casales, M.R.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 1995, 32(269):87-91.
- 179. Influencia del proceso en el nivel de histamina en productos pesqueros.**
Yeannes, M.I.; Casales, M.R.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 1995, 32(262):93-98.
- 180. Postmortem changes in adductor muscles from *Aulacomya ater ater* (Molina) stored at 2-4 °C. A differential scanning calorimetric study.**
Paredi, M.E.; Tomas, M.C.; De Vido de Matio, N.; Crupkin, M.; Añón, M.C.
Journal of agricultural and food chemistry. 1995, 43(7):
1758-1761.
- 181. Comparación técnico económica de ensilados químicos y biológicos de pescado.**
Montaner, M.I.; Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los
alimentos. 1995, 33(266):43-51.
- 182. Estimation of investment costs in fish processing plants.**
Montaner, M.I.; Gadaleta, L.; Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.
International journal of production economics. 1995, 40:153-161.
- 183. Economic engineering applied to the fishery industry.**
Zugarramurdi, A.; Parín, M.A.; Lupín, H.M.
FAO Fisheries technical paper. 1995,(351).
- 184. Changes in lipids and biochemical properties of actomyosin from pre- and post-spawned hake (*Merluccius hubbsi* Marini)**
Busalmen, J.P.; Roura, S.I.; Roldan, H.; Crupkin, M.
Comp.biochem. Physiol. 1995, 112b(4):743-748.
- 185. The influence of sexual maturity, sex and size on quality aspects of frozen argentine hake (*Merluccius hubbsi*)**
Fusselli, S.R.; Almandos, M.E.; Ciarlo, A.S.; Boeri, R.L.; Giannini, D.H.
Journal of aquatic food products technology. 1996, 5(1):81-94.

- 186. Ingeniería económica aplicada a la acuicultura.**
Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.
FAO Informe de Pesca. Suplemento. 1994,(476):64-103.
- 187. Influence of the reproductive cycle of argentinian hake (Merluccius hubbsi) on fillet yield and operating costs**
Crupkin, M.; Montechia, C.; Montaner; M.I.; Parín, M.A.; Gadaleta, L.B.; Beas, V.; Zugarramurdi, A.
Journal of aquatic food product technology. 1996,5(3):29-39.
- 188. Biochemical properties of actomyosin and Expressible moisture of frozen stored striated adductor muscles of Aulacomya ater ater (Molina):effect of polyphosphates**
Paredi, M.E.; De Vido de Mattio, N.A.; Crupkin, M.
J. Agric. Food Chem. 1996,44:3108-3112
- 189. Thermaldenaturation of muscle proteins from male and femal Illex argentinus) at different sexual maturati stages.A differential scanning calorimetric study.**
Paredi, M.E.; Tomas, M.C.; Crupkin, M.; Añón, M.C.
J. Agric. Food. Chem. 1996, 44(12):3812-3816.
- 190. Efficiency of size sorting of fish.**
Booman, A,C,; Parín, M.A.; Zugarramurdi, A.
Int. J. Production Economics, 1997, 48:259-265.
- 191. Isolation of soluble collagen from hake skin (Merluccius hubbsi).**
Ciario, A.S.; Paredi, M.E.; Fraga, A.N.
J.of Aquatic Food Product Technology 1997, 6(1):65-77.
- 192. Aspectos económicos del procesamiento y uso de ensilados de pescado.**
Parin, M.A.; Zugarramurdi, A.
Estudio FAO. Producción y sanidad animal. 1997, (134):41-63.
- 193. Aspectos a considerar en la evaluación de la frescura del calamar (Illex argentinus)**
Melaj,M.; Sánchez Pascua,G.; Casales,M.R.; Yeannes,M.I.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 1997, 35(282):93-96.
- 194. Biochemical properties of actomyosin from frozen stored mantles of squid (Illex argentinus) at different sexual maturation stages.**
Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Journal of agricultural and food chemistry. 1997,45(5): 1629-1632.
- 195. Biochemicall properties of actomyosin and expressible moisture of frozen stored striated adductor muscles of Aulacomya ater (Molina): effect of polyphosphates.**
Paredi, M.E.; De Vido de Mattio, N.A.; Crupkin, M.
Journal of agricultural and food chemistry. 1997,10(5): 3108-3112.
- 196. Aplicación de la metodología de infusión húmeda en tronco de caballa (Scomber japonicus marplatensis).**
Sanchez Pascua, G.L.; Casales, M.R.; Yeannes, M.I.
Frente Marítimo. 1997, (17):103-106.

- 197. Diseño de la etapa de desorción de sal en trozos de Pinguipes sonnambula salad para la elaboración de paté.**
Sanchez Pascua, G.L.; Casales, M.R.; Yeannes, M.I.
Revista de ciencias agrarias y tecnología de los alimentos. 1997, (15):30-36.
- 198. Biochemical and physicochemical properties of actomyosin from frozen pre- and post-spawed hake.**
Montechia, C.L.; Roura, S.I.; Roldán, H.A.; Pérez-Borla, O.; Crupkin, M.
Journal of food science. 1997, 62(3):491-495
- 199. Post-mortem changes in adenosine triphosphate and related compounds in mantle of squid (*Illex argentius*) at different stages of sexual maturation.**
Sagedhal, A.; Busalmen, J.P.; Roldan, H.A.; Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Journal of aquatic food product technology. 1997, 6(4):43-56
- 200. Isolation and characterization of microorganisms associated with marinated anchovy (*Engraulis anchoita*).**
Fuselli, S.R.; Casales, M.R.; Fritz, R.; Yeannes, M.I.
Journal of aquatic food product Technology. 1998, 7(3):29-38.
- 201. Post mortem changes in glycogen, ATP, hypoxanthine and 260/250 absorbance ratio in extracts of adductor muscles from *Aulacomya ater ater* (Molina) at different biological conditions.**
De Vido de Mattio, N.; Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Com. Biochem. Physiol. 1992, 103A(3):605-608.
- 202. The economics of HACCP application in Argentine fish products.**
Zugarramurdi, A.; Parin, M.A.; Gadaleta, L.; Lupín, H.L.
En: The economics of HACCP. Costs and benefits. Ed. Unnevehr, Laurian J. Minnesota, USA, Eagan Press, 2000. Capítulo 24, pags. 403-412.
- 203. Ultrastructure of actomyosin in pre- and post-spawning hake (*Merluccius hubbsi* Marini) during frozen storage.**
Roura, S.I.; Montecchia, C.L.; Roldan, H.; Pérez Borla, O.; Crupkin, M.
Journal of the aquatic food product Technology. 2000, 9(49):85-94.
- 204. Envasado carne ovina: una alternativa para la producción ovina de cara al consumidor.**
La Torraca, A.; Ciarlo, A.S. Zugarramurdi, A.
La industria cárnica latinoamericana. 2000, (118):49-53 205)
- 205. Influencia de las variables de proceso sobre los costos operativos en el secado de vegetales.**
Carrizo, G.A.; Madrid, M.A.; Booman, A.C.; Zugarramurdi, A.
Información tecnológica (Chile). 2001, 12(1):23-28.
- 206. Influence of gonadal storage of hake (*Merluccius hubbsi* Marini) on biochemical properties of myofibrils stored at 2 to 4°C.**
Pagano, M.R.; Paredi, M.E.; Crupkin.
Journal of food science. 2001; 66(2):252-256.
- 207. Influence of raw material quality on quality of iced and frozen white fish products.**

Giannini, H.D.; Parín, M.A.; Gadaleta, L.; Carrizo, G.; Zugarramurdi, A.
Journal of food quality. 2001; 24(6):527-53

- 208. Autolysis of proteins from prespawnd hake (*Merluccius hubbsi* Marini) during in vitro storage of myofibrils at 20 and 37C.**
Pagano, M.R.; Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Journal of food biochemistry. 2001; 25(6):569-585.
- 209. Influence of the gonadal cycle and food availability on postmortem changes in glycogen, adenosine triphosphate, hypoxanthine, and the 260/250 absorbance ratio in adductor muscles from scallop *Aequipecten tehuelchus* (D'Orbigny, 1846)**
De Vido de Mattio, N.; Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Journal of shellfish research. 2001, 20(1):111-115
- 210. Importancia del mantenimiento de la cadena de frío sobre la calidad del pescado almacenado a bajas temperaturas.**
Arribas, A.; Giannini, D.H.
Alimentaria.Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 2001, 38(327):85-92
- 211. Postmortem changes in the adductor muscle of scallop (*Chlamys tehuelchus*) in chilled and frozen storage.**
De Vido de Mattio, N.; Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Journal of aquatic food product technology,2001, 10(3):49-59.
- 212. Investment and production costs for fishmeal plants in developing and developed countries.**
Zugarramurdi,A.; Parin,M.A.; Carrizo,G.A.; Gadaleta,L.; Lupín, H.M.
International journal of production economics, 2002, 76:53-59.
- 213. Physicochemical and biochemical properties of actomyosin from striated adductor muscles of scallop (*Zygochlamys patagonica*) stored at 2-4 C.**
Paredi, M.E.; Crupkim, M.
Journal of aquatic food product technology, 2002, 11(1):79-87
- 214. Influence of raw fatty fish quality on curred product quality.**
Zugarramurdi,A.; Carrizo,G.A.; Gadaleta,L.; Parín, M.A.
Journal of aquatic food product technology, 2002, 11(1):39-55.
- 215. Thermall denaturation of myofibrillar proteins of striated and smooth adductor muscles of scallop (*Zygochlamys patagonica*). A differential scanning calorimetrid study.**
Paredi, M.E.; Tomas. M.C.; Crupkin, M.
Journal of agricultural and food chemistry.2002, 50(4): 830-834.
- 216. Nucleotide catabolism in cold stored adductor muscle of scallop (*Zygochlamys patagonica*).**
Massa, A.E.; Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Journal of food biochemisty. 2002, 26(4):295-305.
- 217. Estimation of fish proximate composition starting from water content.**
Yeannes, M.I.; Almandos, M.E.
Journal of food composition and analisis. 2003, 16:81-92.

- 218. Calidad de la materia prima y su influencia sobre la calidad y costos de producción en productos pesqueros.**
Gadaleta, L.; Parin, M.A.; Lupín, H.M.; Zugarramurdi, A.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 2003, 40(343):41-47
- 219. Determinación de nitrógeno básico volátil (NBV) en pescado. Consideraciones generales.**
Giannini, H.D.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 2003, 40(343):49-54.
- 220. Uso de un solubilizado de músculo de pescado como materia ligante en productos pesqueros rebozados.**
Giannini, H.D.; Ciarlo, A.S.; Almandós, M.E.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 2003, 40(343):55-58.
- 221. Seasonal variation in condition factor, gonadosomatic index and processing yield of carp (*Cyprinus carpio*).**
Zugarramurdi, A.; Parin, M.A.; Gadaleta, L.; Carrizo, G. Montechia, C.L.; Boeri, R.L.; Giannini, D.H.
Journal of aquatic food product technology. 2003, 12(2):33-45
- 222. Absence of proteolysis in purified myofibrils of postspawned hake (*Merluccius hubbsi* Marini) during in vitro storage at 37°C.**
Pagano, M.R.; Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Journal of food biochemistry. 2003, 27(4):271-280
- 223. A chemical assessment of freshness in stored adductor muscle from scallops.**
Massa, A.E.; Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Brazilian journal of chemical engineering, 2003, 20(2): 147-152
- 224. Thermal behavior of myofibrillar proteins from the adductor muscle of scallops. A differential scanning calorimetric study (DSC).**
Paredi, M.E.; Tomas, M.C.; Crupkin, M.
Brazilian journal of chemical engineering, 2003, 20(2): 153-159
- 225. Proteolytic activity of muscle in pre- and post-spawning hake (*Merluccius hubbsi* Marini) after frozen storage.**
Perez Borla, O.; Roura, S.; Montechia, C.L.; Roldán, H.; Crupkin, M.
Lebensmittel-Wissenschaft und-technologie 2002.35(4): 325-330
- 226. Changes in lipids bound to the I-Z-I fraction related to the myofibrillar fragmentation index (MFI) of ovine *Longissimus dorsi* stored at 4°C**
Ojeda, M.A.; Crupkin, M.
Journal of food biochemistry, 2002, 26(2):167-179
- 227. The effect of improving raw material quality on product quality and operating costs: a comparative study for lean and fatty fish.**
Zugarramurdi, A.; Parin, M.A.; Gadaleta, L.; Carrizo, G.; Lupín, H.M.
Food control. 2004, 15:503-509.

- 228. Desnaturalización térmica de las proteínas miofibrilares de músculo aductor de vieira (*Zigochlamys patagonica*). Estudio por calorimetría diferencial de barrido (dsc).**
Paredi, M.E.; Tomas, M.C.; Crupkin, M.
En: III congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Valencia, España, 11-15 Marzo de 2001. Tomo 1, pags. 93-98.
- 229. Influencia de la leupeptina sobre la liberación de lípidos unidos a fracción I-Z-I de músculos L. Dorsi ovinos almacenados a 4°C.**
Ojeda, M.A.; Crupkin, M.
En: III congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Valencia, España, 11 - 15 Marzo de 2001. Tomo V, pags. 301-306.
- 230. Estudio microbiológico de ajo (*Allium sativum* L) y cebolla (*Allium cepa* L) deshidratados.**
Fuselli, S.R.; Filsinger, B.; Fritz, R.; Yeannes, M.I.
Revista argentina de microbiología, 2004. 36:139-144.
- 231. Competitiveness of value adding in developing countries.**
Zugarramurdi, A.
FAO Fisheries Report N° 744, 2004. pags. 137-145.
- 232. Import requirements and quality costs**
Zugarramurdi, A.
FAO Fisheries Report N° 744, 2004. pags. 149-155.
- 233. Biochemical properties of myofibrils from frozen longissimus dorsi muscle of three lamb genotypes.**
Ojeda, M.A.; Wagner, J.R.; Crupkin, M.
Lebensmittel-Wissenschaft und-technologie. 2001. 34(6):390-397.
- 234. Cytoskeletal ultrastructure and lipid composition of I-Z-I fraction in muscle from pre- and post-spawned female hake (*Merluccius hubbsi*).**
Pagano, M.R.; Paredi, M.E.; Crupkin, M.
Comparative biochemistry and physiology. 2005. 141B:13-21.
- 235. Lipid changes in frozen stored fillets from pre- and postspawned hake (*Merluccius hubbsi* Marinini)**
Roldan, H.A.; Roura, S.I.; Montecchia, C.L.; Perez Borla, O.; Crupkin, M.
Journal of food biochemistry. 2005, 29:187-204.
- 236. Control de *Listeria monocytogenes* en la elaboración de productos pesqueros. Parte I.**
Palacios, D.L.; Simionato, E.
La industria cárnica latinoamericana. 2006, 26(143):60-63.
- 237. Estudio comparativo de las variables tecnológicas en la industrialización de carpa (*Cyprinus carpio*)**
Parin, M.A.; Almandós, M.E.; Carrizo, G.A.; Gadaleta, L.; Zugarramurdi, A.
Alimentaria. Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 2006, 43(376):119-125.

- 238. Control de *Listeria monocytogenes* en la elaboración de productos pesqueros. Parte II.**
Palacios, D.L.; Simionato, E.
La industria cárnica latinoamericana. 2006, 26(144):52-56.
- 239. Changes in myofibrillar proteins and lipids of squid (*Illex argentinus*) during frozen storage.**
Paredi, M.E.; Roldan, H.A.; Crupkin, M.
Journal of food biochemistry 2006, 30:604-621.
- 240. Hamburguesas de carpa. Cuando la tecnología se hace a pequeña escala.**
Booman, A.C.; Marquez, A.; Parin, M.A. ; Zugarramurdi, A.
Infopesca internacional. 2007, (31):27-31.
- 241. Manual. Value added Nile perch products.**
Boeri, R.L.
CFC / FAO / COMESA / LVFO . Proyect on production and marketing of valu-added fishery products in astern and Southern Africa. February 2007.
- 242. Parámetros químicos y evaluación sensorial para langostinos (*Pleoticus muelleri*) freseco y congelado.**
Risso, S.J.; Córdoba, O.L.; Giannini, D.H.; Yeannes, M.I.
La industria cárnica latinoamericana. 2001, (122):37-40.
- 243. HACCP economics in fish processing plants.**
H.M. Lupin, M.A. Parin, A. Zugarramurdi
Revista Food Control – February 2010.
- 244. Performance exportadora de los productos pesqueros argentinos en el mercado de la union europea**
D´ONOFRIO, María; PARIN, María ; ZUGARRAMURDI, Aurora.
La Industria cárnica, 2009, N° 162:50-55
- 245. Efecto antimicrobiano del escaldado en la deshidratación del pimiento (*capsicum annum*) y de la calabaza (*cucúrbita ssp*).**
Fuselli, S. R.; Filsinger, B.; Fritz R.; Yeannes, M. I.
Revista Alimentaria N° 352, 97-102 | año 2004