



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS
MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

LINEAMIENTOS PARA LA ESCRITURA DE TESIS

El documento de tesis deberá reunir las siguientes características:

1. Para su escritura se deberá utilizar preferentemente el procesador de textos Word para Windows, con el propósito de facilitar las correcciones requeridas y su publicación en la página Web del programa.
2. La presentación final del documento (mínimo 80 cuartillas a partir del resumen) será en hoja blanca (se recomienda papel de mínimo 75 g/m² y 95% de blancura), tamaño carta (21.6 x 27.9 cm), a doble espacio, tipo de letra arial o times new roman de 12 puntos, indentación de párrafos de 0.7 cm y texto justificado con los siguientes márgenes:

Margen izquierdo: 3 cm

Margen derecho: 2.5 cm

Margen superior: 2.5 cm

Margen inferior: 2.5 cm

3. La primer hoja del documento deberá contener:

Parte superior: Logo de la UAS en blanco y negro al margen izquierdo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS
MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Parte Media: Título del trabajo
TESIS

Parte Baja: Que presenta
NOMBRE DEL ALUMNO
Para obtener el Grado de
MAESTRO(A) EN CIENCIA
Y
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Director(es)
NOMBRE DEL DIRECTOR(ES) DE TESIS
Lugar y fecha

4. La segunda hoja del documento deberá contener:
Información del lugar donde se realizó el trabajo, grado académico y nombre de la(s) persona(s) participantes como director(es) y asesor(es). Fuente principal de financiamiento del proyecto y de ser el caso de las instituciones que otorgaron beca al alumno, aunque este último también puede ir en la sección de agradecimientos.
5. La tercera hoja del documento deberá contener:
Agradecimientos a las personas e instituciones que brindaron apoyo (asesoría, material, equipo, instalaciones, etc.) para la realización del trabajo.
6. En la cuarta hoja y subsiguientes se deberá incluir el índice general del trabajo, respetando las siguientes consideraciones:
 - a. Los capítulos se indicarán con números romanos en mayúsculas (I, II, III, IV.....) y el nombre del capítulo con mayúsculas.
 - b. Los temas se indicarán con letras mayúsculas (A, B, C, ... Z) y el nombre de los mismos con mayúsculas.
 - c. Los subtemas se indicarán con números arábigos (1, 2, 3 ..) y el nombre de los mismos llevará mayúscula solo en la primera letra.
 - d. Los apartados de los subtemas se indicarán con letras minúsculas (a, b, c,..a) y el nombre de los mismos llevará mayúscula solo en la primera letra.
 - e. Los apartados de los subtemas se indicarán con números arábigos seguidos de un cierre de paréntesis 1), 2), 3),.....) y el nombre de los mismos llevará mayúscula solo en la primera letra.
7. Después del ÍNDICE el documento deberá incluir la sección ÍNDICE DE FIGURAS. Esta sección deberá contener el número, descripción (no leyenda completa) y página de la figura.
8. Después del ÍNDICE DE FIGURAS el documento deberá incluir la sección ÍNDICE DE CUADROS. Esta sección deberá contener el número, título y página del cuadro.
9. Después de la sección ÍNDICE DE CUADROS se deberán incluir RESUMEN, como Capítulo I, e inmediatamente después del RESUMEN deberá incluirse un ABSTRACT (sin número de capítulo) correspondiente a la traducción del resumen al idioma inglés.
10. Los capítulos II, III, IV, V, VI, VII, VIII y IX corresponderán a INTRODUCCIÓN, REVISIÓN DE LITERATURA, JUSTIFICACIÓN, OBJETIVOS, MATERIALES Y MÉTODOS, RESULTADOS Y DISCUSIÓN, CONCLUSIONES y BIBLIOGRAFÍA, respectivamente.
11. Citas bibliográficas. Las referencias citadas deben provenir de la fuente original. Si esto no es posible, se puede utilizar una fuente secundaria, siempre y cuando se haga referencia a la fuente original.

Formato: Cuando el nombre del autor forma parte de la estructura de la oración, la cita consiste del nombre seguido del año entre paréntesis. Cuando existan más de dos autores en la publicación se citará utilizando el nombre del primero seguido de “y col”. En el caso de citas entre paréntesis no se deben separar con coma el autor y el año, se deberán usar comas entre años para el mismo autor o bien punto y coma entre citas; cuando se tengan dos o más publicaciones de diferentes autores, éstas se enlistarán en orden cronológico descendente, así como en orden alfabético en caso de ser del mismo año.

Ejemplos:

- Smith (1943) mostró que ...
 - Las zeínas se acumulan en cuerpos proteínicos (Larkins 1978)
 - (Liu 2000)
 - (Liu y col 2000)
 - (Liu 1999; Bill 1999, 2000)
 - (Liu 1999a, 1999b)
12. Las hojas se enumerarán al pie (centro) en orden progresivo a partir del índice general de la siguiente manera:
- a) números romanos en minúsculas para el índice general, índice de figuras e índice de cuadros
 - b) números arábigos a partir del resumen.
13. Para la presentación de los Cuadros se deberán seguir las siguientes indicaciones:
- a) Los cuadros deberán identificarse en la parte superior con números arábigos progresivos, seguido de un título corto que describa de manera general el contenido.
 - b) Colocar los cuadros en las páginas posteriores a la primera cita en el texto. Solo deberá colocarse un cuadro por página y no deberá acompañarse de texto.
 - c) Se recomienda construir el número mínimo de columnas posible y de preferencia que contengan las variables dependientes.
 - d) Las notas de pie deberán mantenerse en el mínimo posible. Estas notas deberán identificarse mediante letras minúsculas como superíndice en el cuerpo del cuadro y antecediendo su descripción en la parte inferior del cuadro.
 - e) En el caso de existir algún análisis estadístico, deberán presentarse las medidas de tendencia central y su variación y/o las diferencias significativas mediante letras minúsculas.
 - f) Debe evitarse utilizar la misma información en forma de cuadro y gráfica. Se deberá seleccionar solo una alternativa.

- g) Si la información fue tomada de alguna fuente bibliográfica, ésta deberá citarse en la parte inferior del Cuadro. En casos donde el cuadro contenga información de varias fuentes, éstas se podrán incluir en el cuadro como una columna adicional o de la forma que resulte más conveniente.
14. Para la presentación de las Figuras se deberán seguir las siguientes indicaciones:
- a) Las figuras deberán identificarse en la parte inferior con números arábigos progresivos, seguido de un título representativo para ser incluido en el índice de figuras. Además del título deberá contener una descripción detallada, indicando cada de una de las partes en caso de ser una figura compuesta (A, B, etc), así como el significado de las abreviaturas o números utilizados, evitando redundancia.
 - b) Colocar las figuras en las páginas posteriores a la primera cita en el texto. Solo deberá colocarse una figura por página.
 - c) Las fotografías que no requieran ser visualizadas a color deberán ser en blanco y negro de alto contraste. Si se trata de *microfotografías* se deberá indicar la magnificación de la misma utilizando una barra en la fotografía o en su parte inferior. En los casos donde se requieran fotografías a color, deberá cuidarse que la resolución de las mismas en el tamaño final sea de al menos 300 dpi para lograr una buena impresión. Esto también aplica para fotografías en escala de grises.
 - d) El tamaño de letra, líneas y símbolos utilizados deberá ser suficiente para una buena legibilidad después de su impresión.
 - e) En el caso de existir algún análisis estadístico deberán indicarse las diferencias significativas.
 - f) En el caso particular de las gráficas, las variables dependiente e independiente deberán presentarse en el eje vertical y horizontal, respectivamente. El título de cada eje deberá ser paralelo y centrado al mismo, seguido de las unidades de medición entre paréntesis utilizando abreviaturas. En el caso de gráficas a color o blanco y negro, normalmente se requiere de un mínimo de 600 dpi para que las líneas y el texto se vean bien.
 - g) Si la información fue tomada de alguna fuente bibliográfica, como ocurre en la revisión de literatura, ésta deberá citarse en la parte inferior de la descripción de la figura.
15. El último capítulo del trabajo corresponderá a la bibliografía consultada (VIII BIBLIOGRAFÍA). Para reportar las diferentes fuentes citadas en el texto se utilizará en lo aplicable el estilo de la revista Journal of Food Science con las modificaciones indicadas abajo. Quienes utilicen algún programa de referencias bibliográficas como EndNote, deberán editar el estilo correspondiente para evitar citar en inglés y reflejar las modificaciones indicadas a partir del siguiente párrafo.

Formato de bibliografía: Listar solamente las referencias citadas en el texto, las cuales se ordenarán alfabéticamente a partir del primer apellido del primer autor. Cuando los autores son iguales en dos o más referencias estas se enlistan en orden descendente de fecha de publicación.

Artículo de revista

Autor(s). Año. Título del artículo. Título de la revista. Número de volumen: páginas.

Ejemplo:

Smith JB, Jones LB, Rackly KR. 1999. Maillard browning in apples. Journal of Food Science 64:512-518.

Forma de citar en el texto: (Smith y col 1999).

NOTA: A pesar de que el Journal of Food Science solicita el título de la revista en forma abreviada, en este caso deberá utilizarse el nombre completo. No deberán dejarse espacios antes y después de los dos puntos; el número de revista puede o no incluirse entre paréntesis después del volumen, pero deberá indicarse en el caso de artículos en revistas que no numeran sus páginas continuamente a lo largo de cada volumen.

Artículo en revista electrónica

Autor(es). Año. Título del artículo. Nombre de la revista electrónica [serie en línea]. Volumen:páginas. Disponible de [URL del sitio web]. Fecha de publicación.

Ejemplo:

Steinkraus KH. 2002. Fermentation in world food processing. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety [serie en línea]. 1:23-32. Disponible de IFT [<http://www.ift.org/>]. Publicado el 1 de abril de 2002.

Forma de citar en el texto: (Steinkraus 2002).

NOTA: Debido a que los URLs son discontinuados con frecuencia, se recomienda proporcionar la dirección del URL que se tenía cuando se citó la primera vez.

Libro

Autor(es) [o editor(es)]. Año. Título. Edición o volumen (si es relevante). Lugar de publicación: Editorial. Número de páginas.

Ejemplo:

Spally MR, Morgan SS. 1989. Methods of food analysis. 2^a ed. New York: Elsevier. 682 p.

Forma de citar en el texto: (Spally y Morgan 1989).

Capítulo de libro:

Autor(es) del capítulo. Año. Título del capítulo. En: autor(s) o editor(es). Título del libro. Edición o volumen, si es relevante. Lugar de publicación: Editorial. Páginas del capítulo.

Ejemplo:

Rich RQ, Ellis MT. 1998. Lipid oxidation in fish muscle. En: Moody JJ, Lasky UV, editores. Lipid oxidation in food. 6^a ed. New York: Pergamon. p 832-855.

Forma de citar en el texto: (Rich y Ellis 1998).

Publicaciones o memorias de congresos

Editor(es). Año. Título de la publicación o congreso. Número y nombre del congreso; fechas del congreso; lugar del congreso. Lugar de publicación: Editorial. Número de páginas.

Ejemplo:

Webb R, Steagall T, Brown A, editores. 2008. Proceedings of the 4th National Conference on Processing Technologies; 9-12 de abril de 2008; Portland, OR. Chicago, IL: American Association of Processing Technology. 216 p.

Forma de citar en el texto: (Webb y col 2008).

Artículos de congresos (in extenso, memorias, etc)

Autor(es) del artículo. Año. Título del artículo. En: editores de la publicación o memorias. Título de la publicación o nombre del congreso, o ambos; fechas; lugar del congreso. Lugar de publicación: Editorial. Páginas del artículo.

Ejemplo:

Serna S, Rooney H. 2008. Lime extrusion cooking. En: Webb R, Steagall T, Brown A, editores. Proceedings of the 4th National Conference on Processing Technologies; 9-12 de abril de 2008; Portland, OR. Chicago, IL: American Association of Processing Technology. p 110-120.

Forma de citar en el texto: (Serna y Rooney 2008).

Resúmenes de congresos

Autor(es) del resumen. Año. Título del resumen [resumen]. En: editores de los resúmenes. Título de la publicación o congreso; fechas del congreso; lugar del congreso. Lugar de publicación: Editorial. Página del programa o resúmenes. Número de resumen.

Ejemplo:

Sung WC, Stone M, Johnson DL. 1996. Characterization of legume starches and their noodle quality [resumen]. En: IFT Annual Meeting Book of Abstracts; 22-26 de junio de 1996; New Orleans, LA. Chicago, Ill.: Institute of Food Technologists. p 53. Resumen núm 26C-14.

Forma de citar en el texto: (Sung y col 2008).

Tesis

Autor. Año. Título [tipo de publicación: tesis de licenciatura, maestría o doctorado].
Lugar de la institución: Institución que otorga el grado. Número total de páginas.
De ser el caso la disponibilidad.

Ejemplo:

Smith DE. 1988. Lipid oxidation at very low water activities [Tesis de Doctorado].
Ithaca, NY: Cornell University. 210 p. Disponible de: University Microfilms, Ann
Arbor, MI: ABD62-83.

Forma de citar en el texto: (Smith 1988).

Patentes

Nombre del inventor del proceso o aparato patentado, la palabra "inventor"; Nombre
de la compañía, la palabra "cesionario". Fecha de emisión [día mes año]. Título.
Descriptor de la patente [incluyendo el país que emite la patente y el número de
patente].

Ejemplo:

Harred JF, Knight AR, McIntyre JS, inventores; Dow Chemical Company,
cesionario. 4 de abril de 1972. Epoxidation process. U.S. patent 3,654,317.

Forma de citar en el texto: (Harred y col 1972).

Sitios web y otros materiales en internet

Autor(es). Año. Título de la página o artículo. Ubicación del dueño del sitio web o
lugar de publicación: Dueño del sitio web o Editorial. Disponible de: URL. Fecha
de consulta.

Ejemplo:

[USDA] U.S. Department of Agriculture. 2000. Biotechnology: USDA's
Role. Washington, D.C.: U.S. Dept. of Agriculture. Disponible de: www.usda.gov.
Consultado el 27 de enero de 2002.

Forma de citar en el texto: (USDA 2000)

Materiales en prensa:

Utilizar el mismo formato que para artículos. Debido a que no se cuenta con el
número de volumen y páginas, incluir entre paréntesis el término aceptado o de
preferencia el DOI).

Datos no publicados:

Estos deberán evitarse y en caso de ser necesario solo se citarán en el texto como
comunicación personal.

16. Después del capítulo VIII BIBLIOGRAFÍA se incluirá una sección denominada Abreviaturas en donde se indicará el significado de las diferentes abreviaturas utilizadas a lo largo del texto, excluyendo las del sistema internacional de unidades.
17. Después de las abreviaturas podrán incluirse como anexos datos y otra información complementaria a la presentada en el cuerpo principal del escrito.
18. La tesis deberá ser empastada con cubierta de color negro, logo y letras de color dorado.

En la portada deberá contener:

Parte superior: Logo de la UAS al margen izquierdo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS
MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Parte Media: Título del trabajo
TESIS

Parte Baja: Que presenta
NOMBRE DEL ALUMNO
Para obtener el Grado de
MAESTRO(A) EN CIENCIA
Y
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Director(es)
NOMBRE DEL DIRECTOR(ES) DE TESIS
Culiacán, Sinaloa, México y Mes Año

En el lomo deberá contener (Mayúsculas):

NOMBRE DEL TESISISTA TESIS DE MAESTRÍA AÑO

EJEMPLO DE PORTADA



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS
MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Lineamientos para la Escrituración de Tesis

TESIS

Que presenta

NOMBRE COMPLETO DEL ALUMNO

Para obtener el Grado de

MAESTRO (A) EN CIENCIA

Y

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Director (es)

GRADO Y NOMBRE COMPLETO

Culiacán, Sinaloa, México

Septiembre de 2012

PARTE MEDIA:

Este trabajo fue realizado en <<laboratorio>> de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químico Biológicas de la Universidad Autónoma de Sinaloa, bajo la dirección del Dr. (MC.) <<Nombre Completo Profesor>> y la asesoría del Dr. (MC.) <<Nombre Completo Profesor>>. Contó con financiamiento de <<Nombre de la(s) Institución>>. <<Nombre del tesista>> recibió beca de <<Nombre de la(s) Institución>>.

AGRADECIMIENTOS

En general esta parte puede variar dependiendo al alumno.

Ejemplo de inicio:

Expreso mis más sinceros agradecimientos al <<Director de tesis>> por brindarme su amistad, apoyo y dirección.

<<Normalmente se enlistan las personas e instituciones que contribuyeron a la realización del trabajo, indicando brevemente cual fue su aportación>>.

A mis compañeros de laboratorio y a mis amigos de esta Facultad de Ciencias Químico Biológicas.

La dedicatoria es opcional y se puede incluir en la siguiente página

ÍNDICE

	Pág.
ÍNDICE DE FIGURAS	iii
ÍNDICE DE CUADROS	iv
I RESUMEN	1
ABSTRACT	2
II INTRODUCCIÓN	3
III REVISIÓN DE LITERATURA	4
A GENERALIDADES	4
B ESTADÍSTICAS DE PRODUCCIÓN	9
C COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRICIONAL	11
1 Proteínas	11
a Contenido de proteínas	11
b Faseolina, lectinas y argelinas	13
c Otras fracciones proteínicas	15
d Calidad Nutricional	15
2 Carbohidratos	17
a Almidón	18
b Fibra dietaria	20
3 Lípidos	21
D FENÓMENO DE ENDURECIMIENTO	21
1 Introducción	23
2 Cambios durante el almacenamiento	25
a Proteínas	32
b Carbohidratos	35
1) Almidón	36
2) Pectinas	40
3) Fibra dietaria	44
c Microcomponentes	45
1) Polifenoles	46
2) Fitatos	47

IV	JUSTIFICACIÓN	50
V	OBJETIVOS	53
	A OBJETIVOS GENERALES	53
	B OBJETIVOS ESPECÍFICOS	53
VI	MATERIALES Y MÉTODOS	54
VII	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	60
VIII	CONCLUSIONES	70
IX	BIBLIOGRAFÍA	73
	ABREVIATURAS	76
	ANEXOS	79

ÍNDICE DE FIGURAS

Fig	Descripción	Pág.
1	Población de México, producción de frijol y disponibilidad del grano 1980-1990.	12
2	Cambios estructurales durante el almacenamiento del frijol común.	22
3	Localidades de siembra en el Estado de Jalisco	41
4	Termogramas de calorimetría diferencial de barrido	45
5	Efecto del almacenamiento sobre el contenido de humedad en el cotiledón.	48
25	Microfotografías (MEB) de cortes transversales de testa de dos materiales de frijol (Etzatlán riego) remojado a solución salina y remojado en agua destilada.	125

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro	Descripción	Pág.
1	Composición de 100 g de frijol común.	14
2	Digestibilidad de proteína y relación de eficiencia proteínica (PER) de frijol común.	19
3	Contenido de taninos y de ácido fítico.	26
4	Enzimas involucradas en el desarrollo del fenómeno del endurecimiento en leguminosas.	38
5	Influencia de las condiciones de almacenamiento sobre las características tecnológicas y nutricionales de las leguminosas.	49
23	Efecto del endurecimiento y la suavización sobre las temperaturas y entalpías de desnaturalización de dos fracciones proteínicas de dos variedades de frijol común con diferente propensión al endurecimiento	162

Cuerpo del texto y extensión aproximada de cada sección

I RESUMEN (1-2 cuartillas)

Página siguiente

ABSTRACT (1-2 cuartillas)

Página siguiente

II INTRODUCCIÓN (2-4 cuartillas)

Página siguiente

III REVISIÓN DE LITERATURA (30-50 cuartillas)

Página siguiente

IV JUSTIFICACIÓN (1-2 cuartillas)

Página siguiente

V OBJETIVOS (1-2 cuartillas)

Página siguiente

VI MATERIALES Y MÉTODOS (10-20 cuartillas)

Página siguiente

VII RESULTADOS Y DISCUSIÓN (30-50 cuartillas)

Página siguiente

VIII CONCLUSIONES (1-2 cuartillas)

Página siguiente

IX BIBLIOGRAFÍA (10-20 cuartillas)

Página siguiente

ABREVIATURAS

Página siguiente

ANEXOS

EJEMPLO DE CUADRO EN SECCIÓN DE REVISIÓN DE LITERATURA

Cuadro 1. Composición de aminoácidos (% p/p) de las diferentes fracciones de zeínas basada en la secuencia deducida de sus ADNc

Aminoácido	27-kDa γ -zeína ^a	22-kDa α -zeína ^b	19-kDa α -zeína ^c	16-kDa γ -zeína ^d	15-kDa β -zeína ^e	10-kDa δ -zeína ^f
Ala	4.8	9.8	9.5	7.3	9.8	6.5
Arg	4.5	2.1	1.8	2.4	4.0	0.0
Asn	0.0	5.5	4.8	0.6	1.8	2.1
Asp	0.0	0.0	0.4	0.0	0.6	0.7
Cys	6.5	0.4	1.2	6.3	4.8	3.7
Gln	16.2	22.5	21.0	20.3	17.1	11.6
Glu	1.1	0.9	0.5	2.0	2.0	0.0
Gly	3.1	0.4	0.4	4.4	4.1	1.4
His	9.3	1.4	0.5	2.8	0.0	2.5
Ile	1.9	4.7	4.7	1.2	1.2	2.1
Leu	11.9	18.7	20.7	11.0	11.0	13.7
Lys	0.0	0.4	0.5	0.7	0.7	0.8
Met	1.1	2.7	1.5	2.7	13.5	24.6
Phe	1.2	4.6	7.3	5.3	0.0	5.4
Pro	20.0	7.3	8.1	12.4	7.0	11.8
Ser	3.7	5.7	6.3	4.9	4.5	5.3
Thr	4.3	3.1	3.1	3.1	2.1	3.7
Trp	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0
Tyr	2.8	3.9	5.0	6.7	11.7	1.0
Val	7.1	5.8	2.6	5.1	4.1	3.0

^aPrat y col (1987); ^bMarks y Larkins (1982); ^cMarks y col (1985); ^dPrat y col (1987);

^ePedersen y col (1986); ^fKirihara y col (1988).

EJEMPLO DE CUADRO EN SECCIÓN DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Cuadro 2. Contenido de proteína total, zeínas, lisina y triptófano en ocho colectas de maíces criollos del estado de Sinaloa

Colecta de Maíz	Proteína	Zeínas	Lisina	Triptófano
FAUAS 206	8.553 ± 0.08 ^a	3.598 ± 0.50 ^{abe}	0.229 ± 0.11 ^a	0.034 ± 0.003 ^a
FAUAS 221	11.748 ± 0.83 ^b	3.919 ± 0.41 ^b	0.154 ± 0.05 ^{bcd}	0.033 ± 0.002 ^{ab}
FAUAS 311	11.634 ± 0.51 ^b	3.141 ± 0.52 ^{ad}	0.097 ± 0.06 ^{bd}	0.032 ± 0.003 ^{ab}
FAUAS 241	11.510 ± 1.44 ^b	4.209 ± 0.47 ^c	0.131 ± 0.04 ^{bcd}	0.040 ± 0.006 ^a
FAUAS 303	8.394 ± 0.45 ^a	3.196 ± 0.07 ^e	0.149 ± 0.06 ^{bc}	0.041 ± 0.002 ^a
FAUAS 220	9.392 ± 1.49 ^a	3.757 ± 0.50 ^b	0.075 ± 0.04 ^d	0.025 ± 0.009 ^b
FAUAS 240	11.339 ± 1.39 ^b	4.458 ± 0.04 ^c	0.146 ± 0.07 ^c	0.035 ± 0.004 ^a

Los valores están dados en mg/100 mg de harina de endospermo en base seca.

Letras superíndice diferentes en una misma columna indican diferencias significativas entre las medias (Fisher, $\alpha = 0.05$).

EJEMPLO DE FIGURA

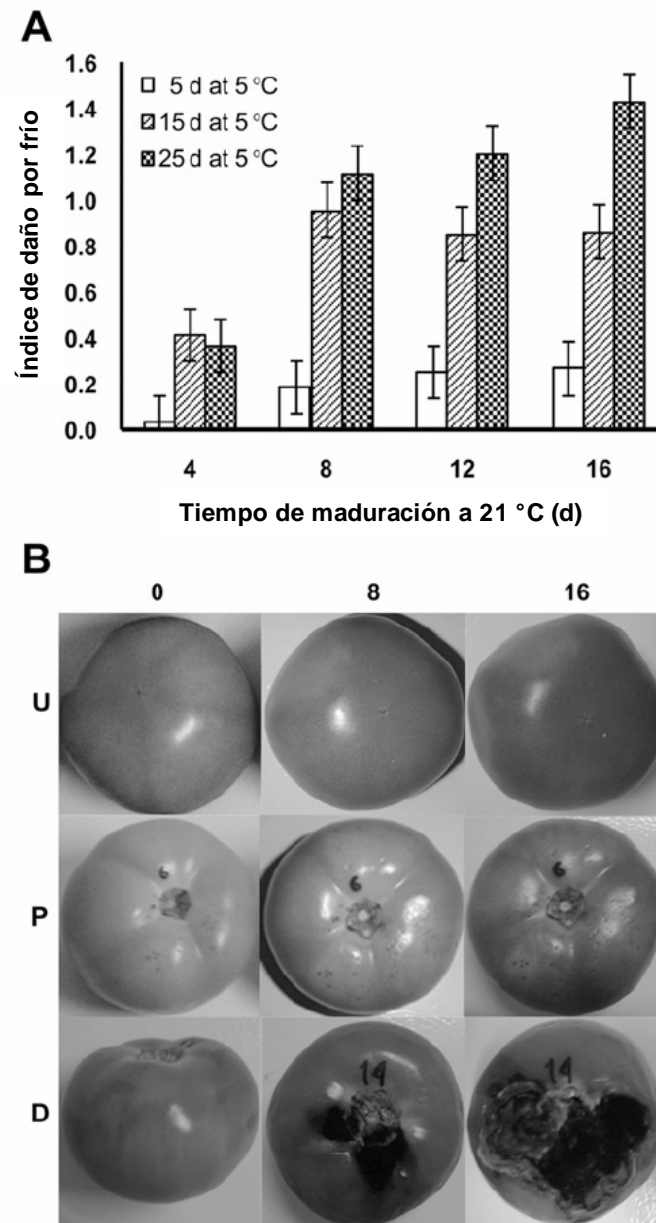


Figura 1. Daño por frío durante la maduración (21 °C) de frutos de tomate cv Imperial almacenado previamente a baja temperatura. (A) Índice de daño por frío (IDF) de frutos almacenados por 5, 15 y 25 días (d) a 5 °C. La escala para IDF fue de 0 a 4 (0 = sin daño; 1 = <10%; 2 = 11% a 25%; 3 = 26% a 40%; 4 = >40% del área superficial con dañada). Las barras verticales indican LSD = 0.23 ($\alpha = 0.05$). (B) Síntomas de IDF observados en frutos almacenados por 25 d a 5 °C; U = maduración y desarrollo de color irregular, P = picado superficial, D = pudriciones.

EJEMPLOS DE ABREVIATURAS (No incluir las del Sistema Internacional de Unidades)

ABREVIATURAS

a_w	Actividad de agua
AACC	Asociación Americana de Químicos de Cereales (del inglés, American Association of Cereal Chemists)
b	Parámetro Hunter-Lab
bs	Base seca
Col	Colaboradores
DSC	Calorimetría Diferencial de Barrido (del inglés, Differential Scanning Calorimetry)
EDTA	Acido etilen-diamino-tetraacético
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (del inglés, Food and Agriculture Organization of the United Nations)
HTC	Duro de cocer (del inglés, hard-to-cook)
HR	Humedad relativa
INEGI	Instituto Nacional de Estadística, Geografía e informática