







- Fresno, M. Álvarez, S. Darmanin, N. Batista and V. Pino. 2002. Caracterización del proceso de ahumado del queso Palmero. *Alimentación, equipos y tecnología*, 173: 87-92.
- Fresno M. and S. Álvarez. 2007. Análisis sensorial de los quesos de cabra de pasta prensada: Queso Majorero DOP y Queso Palmero DOP. Ed. ICIA. 225 pp. Santa Cruz de Tenerife.
- Martín-Hernández, M.C. Juárez, M. and M. Ramos. 1992. Biochemical Characteristics of Three Types of Goat Cheese. *J. Dairy Sci.*, 75: 1747-1752.
- Rodríguez, M.V. 2005. Influencia de la alimentación y tipo de cuajo en las características medibles de la textura y el color de los quesos de Cabra Palmera. Proyecto Fin de Carrera. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Universidad de La Laguna, La Laguna, Tenerife, España.