

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

1. **Augusto Ellacuriaga et. Al (2010 agosto 30)**, *Maíz morado - Zea mays L.*
Fecha de consulta 16 de febrero 2015.
Disponible: <http://www.sanar.org/plantas-medicinales/maiz-morado>
2. **Illapa et. Al (2014)**, *Maíz morado: La posibilidad de exportar más antocianina.* Fecha de consulta 20 de Febrero de 2015.
Disponible: <http://proexpansion.com/qu/articles/596-maiz-morado-la-posibilidad-de-exportar-mas-antocianina>
3. **LE, Robles-Ozuna (2012)**. *Revista CENIC Ciencias Químicas*, Vol. 45.
Fecha de consulta: 12 de Agosto de 2015.
Disponilble: <http://www.redalyc.org/toc.oa?id=1816&numero=32610>
4. **Monica A. et. Al (1998)**. *ANÁLISIS DE LA DEMANDA: Evolución de la producción de antocianina 2000-2002 (Perú) (página 2).* Fecha de consulta 25 de febrero de 2015. De:
Disponible: <http://www.monografias.com/trabajos58/produccion-antocianina/produccion-antocianina2.shtml#ixzz3VRek97IZ>
5. **Varien Moos et. At (2014 febrero 8)**, *Las antocianinas del maíz morado.*
Fecha de consulta 16 de Febrero de 2015.
Disponible: <http://cancer.vg/es/maiz-morado>
6. **Sin autor conocido.** *Aditivos alimentarios y su clasificación* Números
Fecha de consulta: 4 de agosto de 2018
Disponible: <https://www.btsa.com/aditivos-alimentarios-y-su-clasificacion-numeros-e/>
7. Sin autor conocido: Colorhexa
Fecha de consulta: 18 de junio de 2019
<https://www.colorhexa.com/630d34>
8. **Arilmí Gorriti, Fredy Quispe, Jorge L. Arroyo, Augusta Córdova, Bertha Jurado, Ilario Santiago y Evelyn Taype.** (2009). *Extraction of anthocyanins from purple corn cobs of Zea mays L.* Revista Ciencia e investigación, facultad de Bioquímica

9. **Carlos Eduardo N. (2008).** *Extracciones con Soxhlet*. Texto libre y gratis para usos no lucrativos. Fecha de consulta 15 de mayo de 2015
10. **Daniel Cedillo López, María del Carmen Beltrán Orozco, María de la Paz, Salgado Cruz (2006).** “*Cuantificación y estabilidad de los pigmentos presentes en 2 variedades del fruto del capulín*”. Índice de trabajos en extenso (Ingeniería Bioquímica)
11. **Erasmo Justiniano Aysanoa. (2010).** *Fenología e intensidad de color en corontas del maíz morado (Zea Mays L.) en sus diferentes estados de desarrollo en la localidad de Molina*. Tesis para optar el grado de MAGISTER SCIENTIAE. (Producción agrícola), Escuela nacional Agraria La Molina.
12. **Fabrizio C. (2005, febrero).** *Obtención de carmín de cochinilla por el método de carre modificado*. Tesis de grado, (Lic. en Ingeniería química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
13. **Henry Martínez Rivera (2015).** “*Técnica de análisis espectrofotométrica de antocianinas en materias primas de la región de Ayacucho*”(Lic. Ingeniería Agroindustrial). Universidad Nacional de San Cristóbal Huamanga.
14. **Hugo Fernando Perez Sauñi (2014).** “*Utilización de antocianina del maíz morado (Zea mays L.) y stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni) en la elaboración de un producto tipo mermelada y su aceptabilidad*”. Tesis (Licenciado en nutrición) Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de medicina. Perú
15. **Hutchings JH. (1999).** *Food Color and Appearance*. 2nd ed. Gaithersburg, Md.:Aspen Publishers.
16. **Ismael Acosta (2018).** Ingeniero Agrónomo, Facultad de Ciencias Agrícolas y forestales – Herbario

17. **Jenny Fernanda Almedia Gudiño, (Junio, 2012).** *Extracción y caracterización del colorante natural del maíz negro (Zea Mays L) y determinación de su actividad antioxidante.* Proyecto previo a la obtención del título de Ingeniería Agroindustrial. Facultad de Ingeniería Química y Agroindustria.
18. **Jose Antonio Elias Sansoni, Dery Gameri Collado, (1988).** *Obtención del colorante a partir de maíz morado.* Tesis (Lic. Ingeniería Química). Universidad Nacional de Ingeniería
19. **Luz Marian Zapata (2011, Abril).** *Obtención de extracto de antocianina a partir de arándanos para ser utilizado como antioxidante y colorante en la industria alimentaria.* Tesis doctoral. (Ingeniería de Alimentos). Universidad politécnica de Valencia
20. **Manzano Naranjo Pedro Andrés (2016).** *“Extracción de antocianinas a partir de coronta de maíz morado (Zea mays L.) para el aprovechamiento de residuos agrícolas”.* Proyecto de investigación (Licenciatura en Ingeniería Bioquímica). Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencia e Ingeniería en alimentos. Ecuador
21. **Moreno Ulloa, Sandra Griz, Pizarro Ureta, Yolanda Edelmira (2013).** *“Sustitución parcial de la harina de coronta de maíz morado (Zea mays L) por harina de trigo en las características tecno funcionales del pan artesanal”.* Tesis (Ingeniero agroindustrial). Universidad Nacional del Centro del Perú (Facultad de Ciencias Aplicadas). Perú
22. **Otiniano, V. (2012).** *Actividad antioxidante de antocianinas presentes en la coronta y grano de maíz (Zea mays L.) variedad morada nativa cultivada en la ciudad de Trujillo.* Tesis trabajo de grado (Ingeniero Agroindustrial). Universidad Cesar Vallejo.

23. **Patricia Clara Velez Urrelo (2010).** *"Evaluación microbiológica y cuantificación de antocianinas en el extracto acuoso de la coronta de maíz morado (Zea mays L.) tratado con ultrasonido"*. Tesis (Ingeniería en Industrias Alimentarias) Universidad Nacional Agraria de la Selva, Facultad de ingeniería en industrias alimentarias. Perú.
24. **Revilla, E.; Ryan, J.M.; Ortega, M.G.(1998).** *Comparison of several procedures used for the extraction of anthocyanins from red grapes. J. Agric. Food Chem.*
25. **Rosa Sotomayor (2013, Agosto)** *Extraction and quantification of anthocyanins from the grain of Zea mays L. or purple corn.* Trabajo de investigación