

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguilera Ortiz M. (2011). *Propiedades funcionales de las antocianinas*, en: Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud, N°2. Volumen 13 pp 16- 22. Agosto de 2011, Universidad de Sonora. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/283361581_Propiedades_funcionales_de_las_antocianinas.

Agrogojar . (20 de Julio de 2018). Obtenido de <https://agrogojarviveros.com/frutas-del-bosque/>

Aguilar Quispe, L. A., & Carcausto, C. K. (2017). *Atomización de Extracto Antociánico de Flores de Mastuerzo (Tropaeolum majus L.) para su uso en Salchichas tipo Frankfurt .* Perú.

AméricaEconomía.com. (15 de Agosto de 2010). *América Economía .* Obtenido de <https://www.americaeconomia.com/negocios-industrias/productores-de-chile-argentina-y-uruguay-promueven-el-consumo-de-arandanos-en-in>

Alvarado Juan Antonio.(2011). *Protocolos de Análisis - Centro de Investigaciones en Química de Alimentos I.I.Q. Análisis de la TEAC (Capacidad Antioxidante en Equivalentes de Trolox)*

Bagchi D, Sen CK, Bagchi M, Atalay M. (2004). *Antiangiogenic, antioxidant, and anti-carcinogenic properties of a novel anthocyanin-rich berry extract formula. Biochemistry (Mosc)*, en: Biochemistry, N° 1. Volumen 69, pp 75-80. 2004. Bagchi, Sen, Bagchi, Atalay.

Brouillard R. (1982) Chemical structure of anthocyanins. En: Markakis P, (ed.). Anthocyanins as food colours. New York: Academic Press, pág. 1-40.

Cacace, J. E., & Mazza, G. (20 de July de 2006). *Wiley Online Library.* Obtenido de Optimization of Extracction of Anthocyanins from Black Currants with Aqueous: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.2003.tb14146.x>

Camavilca Cordova , M., & Leyva Aliaga, M. J. (2015). *Identificación de Antocianinas y Carotenoides en Flores De Mastuerzo(Tropaeolum majus) por Cromatografía en Capa de Fina.* Perú.

Castañeda, A., & Beltrán, J. (2015). Pigmentos en frutas y hortalizas rojas: antocianinas. *Programa de Doctorado en Ciencias de Alimentos*, 25-33. Obtenido de <http://web.udlap.mx/tsia/files/2016/05/TSIA-9-Castaneda-Sanchez-et-al-2015.pdf>

Caillet S, Côté J, Sylvain JF and Lacroix M. Antimicrobial effects of fractions from cranberry products on the growth of seven pathogenic bacteria. *Food Control*. 2012; 23: 419-28.

Colque Valdez D. (2017). *Obtención de Colorante Natural (antocianinas) del Hollejo de la Uva Negra.* Investigación Aplicada (Licenciatura en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

Diario Oficial de la Unión Europea. (11 de Noviembre de 2011). *Diario Oficial de la Unión Europea.* Obtenido de Reglamento (UE) N° 1129/2011: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0001:0177:ES:PDF>

Faria A, Oliviera J, Neves P, Gameiro P, Santos-Buelga C, De Freitas V, Mateus N. (2005). *Antioxidant Properties of Prepared Blueberry (Vaccinium myrtillus) Extracts.* *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Agosto de 2005.

Disponible en : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16104817>

Fava, J. (54 de mayo de 2012). *Anatomía Aplicada al Diseño de Tecnologías de Procesamiento mínimo en Frutos(bayas).* Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Argentina. Obtenido de digital.bl.fcen.uba.ar/download/tesis/tesis_n5131_Fava.pdf

Fieser F., L., & Mary, F. (1966). *Química Organica Superior.* España: Ediciones Grijalbo, S. A.

Fuentes Miranda W. V. (2005). *Extracción, cuantificación y estabilidad de colorantes naturales presentes en los frutos de Prunus capuli Cav. (Cereza), Rubus*

urticaefolius Poir. (Mora) y Sambucus canadensis L. (Saúco) como alternativas naturales de consumo de los colorantes artificiales rojo No.40, rojo No.3 y rojo No.2, en bebidas en el rango de pH: 3, 4 y 5. Tesis (Químico). Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. Guatemala (México).

Gaviria Mejía , M. A., & Mejía, A. M. (2012). *Evaluación de la Extracción de Colorantes de la Semilla de Aguacate como Negocio para la Región Antigua.* Obtenido de <https://es.slideshare.net/maldidochurin/admo0766>

Garzón, G. A. (2008). Las Antocianinas como Colorantes Naturales y Compuestos Bioactivos: Revisión. *Acta biol. Colomb*, 13(3), 27-36.

G. Skrede, R.E. Wrolstad, And R.W. Durst. (2000). *Changes in Anthocyanins and Polyphenolics During Juice Processing of Highbush Blueberries (Vaccinium corymbosum L.)* en: *Sensory and Nutritive Qualities of Food*, N° 2. Volumen 65, pp 357-364. 2000, Institute of Food Technologists

Gonzalez Villa, A. (Abril de 2004). *Obtención de Aceites Esenciales y Extractos Etanolicos de Plantas del Amazonas.* Obtenido de www.bdigital.unal.edu.co › [angelaandreagonzalezvilla.2004.pdf](#)

He J and Giusti MM. (2010) Anthocyanins: Natural colorants with health-promoting properties. *Annual Review of Food Science and Technology*, pág. 163-87.

Hernández Linares, V. M. (2016). *Extracción de Antocianinas a partir del Maíz Morado (ZEA mays L) para ser utilizado como Antioxidante y Colorante en la industria Alimentaria.* (F. d. Alimentarias, Ed.) Perú: Universidad Nacional "Pedro Ruíz Gallo".

Hidalgo Jerez, M. (2012). *Antocianos: metabolismo y actividad biológica.* Obtenido de [Universidad Computense de Madrid. Facultad de Veterinaria: eprints.ucm.es/20093/1/T34345.pdf](http://eprints.ucm.es/20093/1/T34345.pdf)

Ibarz, A., & Barbosa Cánovas, G. V. (2005). *Operaciones Unitarias en la Ingeniería de Alimentos.* Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.

Jayaprakasam B, Vareed SK, Olson LK and Nair MG. Insulin secretion by bioactive anthocyanins and anthocyanidins present in fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2005; 53: 28-31.

Jijena Arroyo P.A. (2017). *Deshidratación Osmótica Del Arando*. Investigación Aplicada (Licenciatura en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

Kuskoski E.M, Asuero AG, Troncoso A.M, Mancini-Filho J, Fett R. (2005). *Aplicación de diversos métodos químicos para determinar actividad antioxidante en pulpa de frutos*, en: *Ciencia y Tecnología de Alimentos*, N° 4. Volumen 25, pp 726-732. Diciembre de 2005. Campinas.

Laurentis, R. B. (2014). *Antocianinas*. Recuperado el 3 de mayo de 2018, de CHR. HANSEN: <https://www.chr-hansen.com/es/natural-colors/a-rainbow-of-colors/red-violet-purple/anthocyanin#>

Marcal Consultores (2017) *Se incrementa la producción de arándano en el Valle Central de Tarija*. Fecha de consulta: 20 marzo 2018

Disponible en: <http://www.marcal.com.bo/>

Martínez. G., G., Asacio V., J. A., Sepúlveda T., L., Rodríguez H., R., Aguilera C., A., & Aguilar, C. (2013). Extracción Asistida por Fermentación Fúngica de Antioxidantes Fenólicos. *Acta Química Mexicana*, 5(9), 16-24. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Leonardo_Sepulveda3/publication/256373606_Extraccion_Asistida_por_Fermentacion_Fungica_de_Antioxidantes_Fenolicos/links/02e7e5226012a37fbf000000/Extraccion-Asistida-por-Fermentacion-Fungica-de-Antioxidantes-Fenolicos.p

Minolta, K. (01 de Octubre de 2019). *Entendiendo El Espacio de Color CIE L*A*B**. Obtenido de <http://sensing.konicaminolta.com.mx/2014/09/entendiendo-el-espacio-de-color-cie-lab/>

Muñoz, C. (1988). Arándanos: Antecedentes Generales. *Instituto de Investigación Agropecuaria*, 5-13.

Muñoz, C. (1988). Arándanos: Antecedentes Generales. *Instituto de Investigación Agropecuaria*, 5-13.

Muñoz, C. (1999). *Arándano: Antecedentes Generales*.

Ortega G. M, Guerra M. (2006). *Separación, caracterización estructural y cuantificación de antocianinas mediante métodos químico-físicos*, N°3. Volumen 40 pp 3-11. Septiembre de 2006, Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar Cuba.

QuimiNet. (29 de Junio de 2006). *Secado por Aspersión y su Uso en la Encapsulación* . Obtenido de <https://www.quiminet.com/articulos/el-secado-por-aspersion-y-su-uso-en-la-encapsulacion-10261.htm>

Pau A. (2014). *Arándano, la súper fruta ahora es un producto “made in Bolivia”*, en: revista Página Siete. Fecha de consulta: 25 de marzo de 2018
Disponble en : <http://www.paginasiete.bo/gente/2014/10/26/arandano-super-fruta-ahora-producto-made-bolivia-36363.html>

Ravazzani, G. (2014). *Arándanos: ácidos orgánicos*. Obtenido de <https://www.lavoz.com.ar/salud/arandanos-acidos-organicos>

Rosa Elena Dueñas. S.A. De C.V. (s.f.). *Extracto Fluído de Arándano Compuesto*. Obtenido de Laboratorio de Remedios Herbolarios: <https://redsa.com.mx/descargas/compuestos/arandano-compuesto%20.pdf>

Santacruz Cifuentes, L. A. (2011). *Análisis Químicos de Antocianinas en Frutos Silvestres Colombianos*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia .

Velarde Cárdenas , A. X. (2018). *"Determinación de Parámetros Tecnológicos para la Obtención por Evaporación de Extracto de Antocninas a base de un Extracto Hidroalcohólico de Coronta deMaíz Morado(Zea Mays L.) VAR. Arequipeño"*. Peru.

Whitaker, J. (2001). *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. California: Copyright.

WordPress. (04 de julio de 2018). *Las Antocianinas para el Cuidado de la Piel y la aplicaciones Dermatológicas*. Obtenido de <http://conocimiento.articlesask.com/2health/2antiaging/1002163635.html>

Xiaonan Sui. (2017). *Impact of Food Processig on Anthocyanins*. Singapore: Springer Science .

Zapata L M.; Heredia, Ana M.; Quinteros, Carlos F.; Malleret, Antonio D.; Clemente, Gabriela; Cárcel, Juan A. (2014). *Optimización de la Extracción de Antocianinas de Arándanos*, en: Ciencia, Docencia y Tecnología, N° 49. Volumen 25 pp 166-192. Noviembre de 2014, Eva Perón FIB Concepción del Uruguay, Entre Ríos, Argentina.

Zapata L. M. (2014). *Obtención de Extracto de Antocianinas a partir de Arándanos para ser Utilizado como Antioxidante y Colorante en la Industria Alimentaria*. Tesis Doctoral. Universidad Politécnica de Valencia, Departamento de Tecnología de Alimentos. España.

Prior RL and Wu X. (2006) Anthocyanins: Structural characteristics that result in unique metabolic patterns and biological activities.

