

## **BIBLIOGRAFÍA**

**García L. (2012).***Betalainas, Compuestos Fenólicos y Actividad Antioxidante en Pitaya de Mayo (Stenocereus Griseus H.).* Investigación Aplicada (Licenciada en Ingeniería Forestal) Universidad Autónoma Chapingo, Facultad de Ingeniería. Chapingo (México).

**Aceituno V. M. (2010).***Propiedades de Colorantes Naturales Secados con Técnicas Alternativas a Nivel Laboratorio como Alternativa al FD&C Rojo N°40 En Alimentos.* Investigación Aplicada (Licenciado en Ingeniería Química) Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ingeniería. San Carlos (Guatemala).

**Trujillo S. J. (2010).***Obtención de Colorantes Naturales a partir de Cascara Allium Cepa (Cebolla Blanca y Morada) y Raíz de Beta Vulgaris (Remolacha) para su Aplicación en la Industria Textil.* Investigación Aplicada (Licenciada en Química y Farmacia) Universidad de El Salvador, Facultad de Química y Farmacia. El Salvador (San Salvador).

**Vergara C. C. (2013).***Extracción y Estabilización de Betalainas de Tuna Púrpura (Opuntia Ficus-Indica) Mediante Tecnología de Membranas y Microencapsulación, como Colorante Alimentario.* Investigación Aplicada (Doctor en Nutrición y Alimentos) Universidad de Chile, Facultad de Medicina. Santiago (Chile).

**García V. R. (2008).***Evolución de Compuestos Funcionales durante la Maduración de Frutos de Opuntia Stricta.* Investigación Aplicada (Licenciada en Ingeniería Agronómica) Universidad Politécnica de Cartagena, Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias. Cartagena (Colombia).

**Yanchapanta D. C. (2011).***Obtención de un Colorante Natural la Betalaina a partir de la Remolacha (Beta Vulgaris) para su Aplicación en Alimentos y Bebidas, sin que sus Propiedades Organolépticas (Sabor y Olor) afecten su Utilidad.* Investigación Aplicada (Licenciada en Ingeniería Bioquímica) Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencias e Ingeniería en Alimentos. Ambato (Ecuador).

**Fajardo J. (2014).***Obtención de Colorantes.* Investigación Aplicada (Licenciada en Ingeniería Química) Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias Químicas. Cuenca (Ecuador).

**Saavedra M. (2016).***Obtención de Licopeno del Tomate.* Investigación Aplicada (Licenciada en Ingeniería Química) Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

**Castillo I. (2013).***Estabilidad de betalaínas en una mezcla seca para bebidas refrescantes, a base de pulpa y extracto de tuna púrpura (opuntia ficus-indica) microencapsuladas.* Investigación Aplicada (Licenciada en Ingeniería de Alimentos) Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas. Santiago (Chile).

**Sánchez N. (2006).***Extracción y caracterización de los principales pigmentos del Opuntia Joconoste.* Investigación Aplicada (Maestro en Tecnología Avanzada) Instituto Politécnico Nacional, Facultad de Tecnología Avanzada. Distrito Federal (México).

**Betancourt O. (2015).***Aislamiento, caracterización, estabilidad y actividad antioxidante In-vitro de los pigmentos tipo Betalaínas del fruto de Opuntia Dillenii.* Investigación Aplicada (Licenciada en Ciencias Químicas) Universidad de Nariño, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Juan Pablo de Pasto.

**Orellana L. (2015).** *Extracción y caracterización de los pigmentos naturales presentes en beta vulgaris (remolacha) para la propuesta de una formulación cosmética y evaluación de su estabilidad fisicoquímica y microbiológica.* Investigación Aplicada (Licenciada en Químico Farmacéutica) Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. San Carlos (Guatemala).

**García F.; Gandía F.; Escribano J. (2011, Marzo 23).** *Flores Fluorescentes.* [Artículo en línea] pp 57. Fecha de consulta: 30 de mayo de 2016.

Disponible en: <http://www.investigacionyciencia.es/files/2981.pdf>

**Profitocoop. (2008, Julio 21).** *Betalainas: Colorantes Naturales con Actividad Antioxidante*. [Artículo en línea] pp 7. Fecha de consulta: 6 de junio de 2016.

Disponible en: <http://www.profitocoop.com.ar/articulos/Betala%EDnas.pdf>

**IBCE. (2009, Abril 27).** *Perfil de Mercado Colorantes Naturales Urucú (Achiote)*. [Artículo en línea] pp 20. Fecha de consulta: 6 de junio de 2016.

Disponible en: [http://www.santacruztrade.com.bo/images/sectores\\_exporte/colorante-achiote-perfil-mercado.pdf](http://www.santacruztrade.com.bo/images/sectores_exporte/colorante-achiote-perfil-mercado.pdf)

**AREX. (2013, Noviembre 06).** *Perfil Comercial Beterraga*. [Artículo en línea] pp 44. Fecha de consulta: 24 de mayo de 2016.

Disponible

en: [http://www.sierraexportadora.gob.pe/perfil\\_comercial/PERFIL%20COMERCIAL%20BETERRAGA.pdf](http://www.sierraexportadora.gob.pe/perfil_comercial/PERFIL%20COMERCIAL%20BETERRAGA.pdf)

**Alimentos.CC.** *Remolacha*. Fecha de consulta: 29 de mayo de 2016, de:

<http://alimentos.cc/remolacha>

**Wikipedia. (2016, Mayo 08).** *Beta Vulgaris*. Fecha de consulta: 10 de junio de 2016, de:

[https://es.wikipedia.org/wiki/Beta\\_vulgaris](https://es.wikipedia.org/wiki/Beta_vulgaris)

**REGMURCIA.** *Remolacha*. Fecha de consulta: 29 de mayo de 2016, de:

[http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2714&r=ReP-23592-DETALLE\\_REPORTAJESPADRE](http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2714&r=ReP-23592-DETALLE_REPORTAJESPADRE)

**EROSKICONSUMER.** *Hortalizas y Verduras*. Fecha de consulta: 09 de junio de 2016, de:

<http://verduras.consumer.es/remolacha/introduccion>

**EUFIC.** *Los Orígenes del Azúcar de Remolacha*. Fecha de consulta: 10 de junio de 2016, de:

<http://www.eufic.org/article/es/artid/azucar-de-remolacha/>

**KRAMES.***Alimentos, Hierbas y Suplementos.* Fecha de consulta: 10 de junio de 2016, de:

<http://ssov3nd.staywellsolutionsonline.com/Spanish/NaturalStandard/Herbs/153,beet-sp>

**Wikipedia. (2016, Junio 12).***Betanina.* Fecha de consulta: 14 de junio de 2016, de:

<https://es.wikipedia.org/wiki/Betanina>

**InfoAGRO.***El Cultivo de la Remolacha Azucarera.* Fecha de consulta: 09 de junio de 2016, de:

[http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/remolacha\\_azucarera.htm](http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/remolacha_azucarera.htm)