

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **BIBLIOGRAFÍA**

- [1] **Nizama, K. (2015).** Obtención y Caracterización de Pectina a partir de Cáscara de Cacao (*Theobroma cacao* L.).
- [2] **Pagan i Gilabert, J. (1996).** Degradación Enzimática y Características Físicas y Químicas de la Pectina del Bagazo de Melocotón.
- [3] **Camacho, M. et al. (2002).** Extracción de Pectina de Alto Metoxilo.
- [4] **Suárez, D. y Orozco, D. (2014).** Obtención y Caracterización de Pectina a partir de la Cascarilla de Cacao del *Theobroma cacao* L., Subproducto de una Industria Chocolatera Nacional. Trabajo de Grado (Químico Industrial). Universidad Tecnológica de Pereira, Facultad de Tecnología. Pereira (Colombia).
- [5] **Devia, J. (2003).** Proceso para Producir Pectinas Cítricas.
- [6] **Silvateam. (2015).** Productores de extractos vegetales
- [7] **Muñoz, P. (2016).** Obtención de Pectina a partir de Cáscara de Plátano (*Musa Paradisiaca*) Cultivado en el Trópico Boliviano. Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
- [8] **Penelo, L. (2018).** Mandarina: propiedades, beneficios y valor nutricional. La Vanguardia.
- [9] **Ancilla, B. (2021).** La producción mundial de mandarinas anotaría un récord de 33,3 millones de toneladas. Redagricola.
- [10] **Media, I. (2022).** Mandarina, *citrus reticulata* / rutaceae. Frutas y Hortalizas.

- [11] **Productor, E. (2017).** Cultivo de mandarina, características y aspectos técnicos.
- [12] **Guevara, O. (2016).** Determinación de las variables óptimas en el proceso de elaboración de zumo concentrado de mandarina. Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
- [13] **Azahar, C. (2018).** Variedades de mandarina. Campos de Azahar.
- [14] **Peralta, M. (2018).** Mandarina.
- [15] **INE. (2022).** Instituto Nacional de Estadísticas. Tarija-Bolivia.
- [16] **Arguelles. (2022).** Elaboración de pectinas a partir de cáscara de mandarina en el Instituto Tecnológico de Ciudad Madero.
- [17] **Badui, S. (2006).** Química de los Alimentos. [Libro en línea]. Pearson Educación de México 2006.
- [18] **Cabarcas, E., Guerra, A., & Henao, C. (2012).** Extracción y caracterización de pectina a partir de Cáscara de plátano para desarrollar un Diseño General del Proceso de Producción.
- [19] **Nancy Chasquibol Silva, E. A. ( 2008).** Extracción y caracterización de pectinas obtenidas a partir de frutos de la biodiversidad peruana. Lima, Perú.
- [20] **Acevedo, V. Y Ramírez, D. (2011).** Análisis Técnico y Económico de la Pectina, a partir de la Cáscara de la Naranja (*Citrus sinensis*). Trabajo de Grado

(Ingeniero Agroindustrial). Universidad de San Buenaventura Cali, Facultad de Ingeniería. Santiago de Cali (Colombia).

- [21] **Barraza, G. (2013).** Sustancias pecticas.
- [22] **Gomez, B., Monroy, M., Palacios, M., Trejo, M., Valdez, M., & Zavala, E. (2001).** Obtención de Pectina a partir de Cáscara de Limón Deshidratada
- [23] **Norma Codex Stan (192-1995).** Codex Alimentarius, norma general para los aditivos alimentarios.
- [24] **Galeas, L. (2015).** Diseño de un Proceso para la Obtención de Pectina de la corteza del Limón de la Variedad Tahití (Citrus latifolia Tan.).
- [25] **Barreto, G., Púa, A., De Alba, D., & Pión, M. (2017).** Extracción y Caracterización de Pectina de Mango de Azúcar.
- [26] **Vasquez, R., Ruesga, L., D'addosio, R., Páez, G., & Marín, M. (2008).** Extracción de Pectina a partir de Cáscara de Plátano (Musa AAB, subgrupo platano) Clon Hartón.
- [27] **Guidi, A, & Arandia, M. (2010).** Obtención de pectina a partir de la cascara de maracuyá mediante hidrólisis ácida.
- [28] **Benitez, H. (2021).** Extracción experimental de pectina de cáscara de limón (citrus limon burmann) cultivado en la provincia gran chaco, tarija. Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
- [29] **Quesadae, C. (2017).** Precipitación Química.

- [30] **Urango, K., Ortega, F., Vélez, G., & Pérez, O. (2018).** Extracción rápida de Pectina a partir de Cáscara de Maracuyá (*Passiflora edulis flavicarpa*) empleando Microondas.
- [31] **Ávila, E. (2019).** Extracción y Caracterización de Pectina a partir de residuos de cascara de piña (*Ananas Comosus*) por el método de Hidrolisis Acida.
- [32] **Baltazar, R., Carbajal, D., Baca, N., & Salvador, D. (2013).** Optimización de las condiciones de extracción de pectina a partir de cáscara de limón francés (*Citrus medica*) utilizando la metodología de superficie de respuesta. Trujillo, Perú.
- [33] **Fernández, S. (2020).** Diseño de experimentos: Diseño factorial.
- [34] **Cengel, Y. & Boles, M. (2012).** Termodinámica 7ma edición.
- [35] **Quisbert. (2013).** Deshidratación de frutas hortalizas mediante secado térmico. Guayaquil, Ecuador.