

Bibliografía

- Agricultura, I. P. (2019). El cultivo de la frambuesa. *Intagi*, 25.
- Aguilera Ortiz, Miguel. (4 de Noviembre de 2011). *Propiedades funcionales de las antocianinas*. Recuperado el 30 de agosto de 2011, de Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud: www.biotecnia.uson.mx
- Alvarado, J. A. (2015). *Protocolo de Analisis, metodo de antocianias totales*. La Paz: Centro de Investigaciones en Quimica de Alimentos.
- B, C. (2008). *Extracción, caracterización y estabilización de antocianinas y otros compuestos antioxidantes obtenidos a partir de la zarzamora, tesis para optar al título de Ingeniero Químico y Alimentos*. Cholula, Puebla, México: Universidad de las Américas y Ciencias .
- Badui, S. (2006). *Química de los Alimentos*. México: Pearson Educacion.
- Bakker J, B. P. (1992). Strawberry Juice Color: The effect of some processing variables on the stability of anthocyanins. *Sci Food Agric*, (págs. 471-476).
- Cadena, D. (sábado, 13 de diciembre 2008). Producción de Frutillas y frambuesa genera mayores ingresos económicos para campesinos. *agronomía*.
- Candelaria, N. Y. (2017). Obtención de colorante natural a partir de cáscara de tuna púrpura (opuntia ficus-indica) por el método de extracción sólido-líquido para su aplicación en la industria de alimentos, fruto proveniente del distrito de San Críctóbal-Moquegua. Puno, San Cristobal - Moquegua, Perú.
- Celso Luiz Bordignon Jr, V. F. (2008). Influencia do pH em antocianinas de morango. *Ciencia e Tecnologia de Alimentos*, 2-5. Obtenido de Influencia do pH da solucao extractiva no teor de antocianinas em frutos de morango.
- CF, T. (1980). Anthocyanins-Occurrence, Extraction and Chemistry. En *Food Chem* (págs. 69-80).
- Choque Oña, C. R. (3 de agosto de 2021). Obtención de Extracto de Antocianinas de frutilla (fragaria ananassa). Tarija, Cercado, Bolivia: Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

Bibliografía

- Agricultura, I. P. (2019). El cultivo de la frambuesa. *Intagi*, 25.
- Aguilera Ortiz, Miguel. (4 de Noviembre de 2011). *Propiedades funcionales de las antocianinas*. Recuperado el 30 de agosto de 2011, de Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud: www.biotecnia.uson.mx
- Alvarado, J. A. (2015). *Protocolo de Analisis, metodo de antocianias totales*. La Paz: Centro de Investigaciones en Quimica de Alimentos.
- B, C. (2008). *Extracción, caracterización y estabilización de antocianinas y otros compuestos antioxidantes obtenidos a partir de la zarzamora, tesis para optar al título de Ingeniero Químico y Alimentos*. Cholula, Puebla, México: Universidad de las Américas y Ciencias .
- Badui, S. (2006). *Química de los Alimentos*. México: Pearson Educacion.
- Bakker J, B. P. (1992). Strawberry Juice Color: The effect of some processing variables on the stability of anthocyanins. *Sci Food Agric*, (págs. 471-476).
- Cadena, D. (sábado, 13 de diciembre 2008). Producción de Frutillas y frambuesa genera mayores ingresos económicos para campesinos. *agronomía*.
- Candelaria, N. Y. (2017). Obtención de colorante natural a partir de cáscara de tuna púrpura (opuntia ficus-indica) por el método de extracción sólido-líquido para su aplicación en la industria de alimentos, fruto proveniente del distrito de San Críctóbal-Moquegua. Puno, San Cristobal - Moquegua, Perú.
- Celso Luiz Bordignon Jr, V. F. (2008). Influencia do pH em antocianinas de morango. *Ciencia e Tecnologia de Alimentos*, 2-5. Obtenido de Influencia do pH da solucao extractiva no teor de antocianinas em frutos de morango.
- CF, T. (1980). Anthocyanins-Occurrence, Extraction and Chemistry. En *Food Chem* (págs. 69-80).
- Choque Oña, C. R. (3 de agosto de 2021). Obtención de Extracto de Antocianinas de frutilla (fragaria ananassa). Tarija, Cercado, Bolivia: Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

- Cuellar, A. (2008). En N. A. Cuellar, *Ciencia, Tecnología e Industria de Alimentos* (pág. Grupo Latino). Bogotá, Colombia.
- Delgado, M. (16 de Diciembre de 2013). Effect of Convective drying on total anthocyanin content, antioxidant activity and cell morphometric parameters of strawberry parenchymal tissue (fragaria x ananassa Dutch). *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 184.
- Denisova, J. (1999). REversals of age-related declines in neuronal signal transduction cognitive. *Journal of Neurosciencie*.
- Diaz, N. A. (2015). *Espectrofotometría; espectros de absorción y cuantificación colorimétrica de biomoléculas*. Facultad de Medicina, Córdoba. Córdoba: Departamento de Bioquímica y Biología Molecular. Recuperado el 3 de julio de 2020
- Diazaraque. (2013). *Diseño de Experimentos para ing.química*.
- Eder. (2000). (Dekker, Ed.) *Pigmentes in food analysys by HPLC*.
- Eder. (2000). *Pigments in food analysis by HPLC*. (M. Dekker, Ed.) New York: Nollet M.L.L.
- FAO. (27 de septiembre de 2011). *Agronoticias: Actualidad agropecuaria de América Latina y el Caribe; Crecen 11 por ciento exportaciones de fresa a EU*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura FAO: fao.org/in-action/agronoticias/detail/es/c/58286/
- Fennema, O. (2000). *Química de los Alimentos*. Zaragoza- España: Acribia.
- Gabriel Martínez, S. &. (2013). Extracción asistida por Fermentación Fúngica de antioxidantes fenólicos. *Química mexicana*, 16-24.
- Garibay, G. (17 de marzo de 2012). Diseño de centrífugas tubulares. *Teoría de la Centrifugación*. Ciudad de México, México: Universidad de las Américas.
- Garzón, G. A. (14 de agosto de 2008). *Las Antocianias como colorantes naturales, Vol 13*. Investigación, Departamento de Química, Universidad Nacional de Colombia , Bogotá. Recuperado el 18 de abril de 2020, de agarzonmo@unal.edu.co
- Guerrero Legarreta, I. (2006). Pigmentos. En S. Badui Dergal, *Química de los Alimentos* (4 ed., págs. 421-422). Ciudad de México, México: Pearson Educación de México.

- 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
- Humacata, E. C. (2019). Obtención de extracto de antocianinas de arándano (*Vaccinium corymbosum* L.) cultivado en el valle central de Tarija. Tarija, Bolivia: Universidad autónoma Juan Misael Saracho.
- INE, I. N. (2020). *CENSO NACIONAL AGROPECUARIO*. La Paz: Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras.
- Islam, S. (2016). *Composiciones de antocianinas en especies de gladio lus de diferentes colores: una fuente de colorantes alimentarios naturales*. Obtenido de American Journal of Food Sceince and Tecnology: <http://pubs.sciepub.com/ajfst/4/4/4>
- J., H. B. (1993). *The Flavonoids*. London: Chapman and Hall.
- J., W. (1980). *Developments in Food Colors*. London: applied Science Publishers.
- Jiménez, C. D., Serrano Flores, C., & Giusti, M. (Enero de 2009). Caracaterización de las antocianinas de los frutos de *Berberis boliviana* Lechler. *Sociedad Química de Perú*, 75-76.
- K, O. (2005). Anti-inflammatory effects of aronia extract on rat. *Investigative Ophthamology & visual science*.
- L., J. (1972). Some advances in the chemistry of anthocyanin-type pigments. En *The Chemistry of plant Pigments* (págs. 123-142). New York: Academic Press.
- Legarreta, D. G. (2006). Pigmentos. En S. B. Dergal, *Química de los alimentos, Cuarta Edición* (pág. 420). México: Pearson Educación.
- Marcano, D. (2018). *Introducción a la Química de los colorantes*. (M. y. Academia de Ciencias Físicas, Ed.) Caracas, Venezuela, Venexzuela: Colección Divulgación Científica y Tecnológica.
- MIGUEL, M. (2011). Anthocyanins: Antioxidant and/or anti-inflammatory activies. *Journal of Applied Pharmaceutical Science- Instituto de Biotecnología e Bioengenharia, Universidade do Algarve, CAmpos deGambelas, 4*.

- Morales-Delgado, D., Téllez-Medina, D., Rivero-Ramírez, N., & Arellano-Cárdenas, S. (2014). Efecto del secado convectivo en el contenido total de antocianinas, actividad antioxidante y cambios morfológicos de células de parénquima de fresa. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 179-187.
- Msc.Luz Marina Carvajal de Pabón, D. E. (2012). Capacidad Antioxidante de dos variedades de fragaria x ananassa (weston) Duchense (fresa) sometidas a variaciones en la nutrición vegetal. *REvista Cubana de Plantas Medicinales*.
- Ochoa, A. C. (6 de julio de 2007). Diseño Conceptual de un proceso de producción de colorante en polvo a partir de la semilla de Agucat. Medellín, Colombia: Universidad EAFIT.
- Ohgamy K, K. Y. (2005). Anti-inflammatory effects of aronia extract on rat . *investigative Ophthalmology & visual Science*.
- Reza Vargas María del Carmen, A. O. (2004). Comparación de dos Métodos de Extracción en Ficus carica Variedad Misión. *VII Congreso Nacional de Ciencia de los Alimentos y II Foro de ciencia y Tecnología de Alimentos*, (págs. 331-335). Guanajuato, Gto México.
- Rivera, H. M. (2015). Técnica de análisis espectrofotométrica de antocianinas en materias primas de la región de Ayacucho. Ayacucho, Perú.
- Salinas_Moreno, & g.Almaguer-Vargas. (abril de 2009). Ácido elágico y perfil de antocianinas en frutos de frambuesa (*Rubus Idaeus L.*) con diferente grado de maduración. *Chapingo*.
- Silva, M. d. (2004). *Caracterización de Fracciones Polifenólicas de la Fresa y sus Implicaciones Tecnológicas*. Tesis Doctoral, Universidad de Salamanca, Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Salamanca. Recuperado el 15 de Mayo de 2020
- Singh, R. M. (2010). *History of bio-briquetting*.
- Timberlake. (1980). Anthocyanins-occurrence, Extraction and Chemistry. *Food Chemistry*, 69-80.
- Zapata, L. M. (Abril de 2014). Obtención de Extracto de antocianinas a partir de arándanos para ser utilizado como antioxidante y colorante en la industria alimentaria. *Tesis Doctoral*. Valencia, España.

