

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFÍA

- **Alejandra Hernández Romero. (Abril, 2017).** *Modelización de la extracción de aceites vegetales con CO2 en condiciones supercrítica.* Trabajo de Fin de Grado en Ingeniería Química. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Industrial de Barcelona.
- **Balbin Y. et al. (2015).** *Influencia de la temperatura y el tiempo en la difusión del aceite de la semilla de sacha Inchi en la extracción por solvente.* Fecha de consulta 10 de abril de 2019.
- **Beatriz Sebastián Peña. (2007).** *Disponibilidad y Efectividad Relativa de Quelatos de Zinc Aplicados a Suelos en un Cultivo de Lino (Linum usitatissimum L.) Textil.* Tesis Doctoral. Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid.
- **Comisión del CODEX Alimentarius. (Noviembre, 2016).** *PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES.*
- **Danger Tabio García, Yosvany Díaz Domínguez, Maylin Rondón Macías, Elina Fernández Santana y Ramón Piloto Rodríguez. (2017).** *Extracción de aceites de origen vegetal.* Monografía. Universidad Tecnológica de la Habana “José Antonio Echeverría”.
- **Dr. E. Bernardini. (1981).** Tecnología de aceites y grasas, Editorial
- **FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (2014).** Semillas Oleaginosas. [Artículo en línea]. fecha de consulta: 29 de Septiembre del 2018. Disponible en: http://www.mercasaediciones.es/alimentacion_2013/pdfs/pag_271-279_Oleaginosas.pdf
- **Florencia Verónica Graso.(2013).** Diseño del proceso: Pretratamiento enzimático para extracción de Aceites Vegetales en un extractor de columna. Doctorado en Ingeniería. Departamento de Ingeniería Química Facultad de Ingeniería Universidad Nacional de la Plata.
- **George C. Starrk. (21 de mayo 2015).** *Proceso de extracción por percolación e inmersión.* PREZI. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 25 de Enero de 2019. Disponible en : <https://prezi.com/nttsiafmrjky/procesos-de-extraccion-por-percolacion-e-inmersion/>

- **Herbario Universitario (T.B.).(Junio, 2021).** *Taxonomía del cultivo de Linaza.* Facultad de Ciencia Agrícolas y Forestales. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija, Bolivia.
- **Ing. José Baquero Franco.(1998).** *Extracción de Aceite de Semillas Oleaginosas.* HOJAS DIVULGADORAS DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1988_03.pdf.
- **Ingrid Paola Avegno Reyes.(2007).** *Diseño de una herramienta predictiva en lenguaje visual basic.net en procesos de transferencia de masa aplicada a alimentos.* Ingeniería de Alimentos. Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción. Escuela superior Politécnica del Litoral. Guayaquil, Ecuador.
- **Leocadia Flor Pérez Romero. (2008).** *Evaluación de cuatro temperaturas de prensado en la calidad del aceite virgen de Sacha Inchi (Plukenetia volubilis L.)* Ingeniería en Ciencias Agrarias Especialidades Ingeniería en Industrias Alimentarias. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional del Centro del Perú.
- **Marcela Lilian Martínez. (2010).** *Extracción y caracterización de aceite de nuez (Juglans regia L.): Influencia del cultivar y de factores tecnológicos sobre su composición y estabilidad oxidativa.* Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- **Real Academia Española. (2020).***Aceite.* RAE. Fecha de consulta: 10 de junio del 2021. Disponible en : <https://dle.rae.es/contenido/actualizaci%C3%B3n-2020>
- **Salvador Badui Dergal. (2006).** *Química de los Alimentos,* Editorial Pearson Addison Wesley, 4ª Edición. México.
- **Yeyson Omar Galarraga Rivero. (2015).** *Diseño de una prensa de tornillo tipo expeller para la extracción de aceite vegetal virgen de la semilla de maíz, para uso comestible.* Trabajo de grado presentado para optar al título de Ingeniero Mecánico. Facultad de Ingeniería Mecánica Pereira. Universidad Tecnológica de Pereira.
- **Ivana Esilda Velasco Illesca.(2019).** *Obtención de aceite de semillas de linaza (Linum usitatissimum L.) mediante extracción por solvente.* Universidad Juan Misael Saracho.
- **Jarintzi Yared Rico Ruiz. (2014).** *Evaluación del efecto del tratamiento con plasma frío en los compuestos volátiles de sabor de nuez pecana (Carya Illinoensis)*

- **María de los Ángeles Carmona Castellano, (2016).** REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIAOLEÍCOLA Y APLICACIÓN DE LA ESPECTROSCOPIA RAMAN EN LA IDENTIFICACIÓN DE ACEITES
- **Panozzo M., Biolatto A., Consiglio Diez L., Urbani V., Zpata L. M. (2018)** Composición de ácidos grasos de aceites de distintas variedades de nuez pecan [Caryaillinoensis (Wangenh.) K. Koch] cultivadas en la provincia de Entre Ríos. En libro “Estrategias para la diferenciación de alimentos y el desarrollo de nuevos productos alimentarios. Agroindustria y Agregado de valor”.
- **Panozzo M., Biolatto A., Consiglio Diez L., Urbani V., Zpata L. M. (2018)** DETERMINACIÓN DE FINOS EN EL ACEITE DE NUEZ PECÁN
a INTA EEA Concordia. CC 34. Concordia, Entre Ríos. Tel. (0345)4290000.
b Laboratorio de Análisis de Metales en Alimentos y Otros Sustratos (LAMAS) de la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos.
Entre Ríos, Argentina.
c INTA EEA Concepción del Uruguay. Grupo Avicultura - Calidad y Nutrición.