

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alvarez, A. R.; Solis, J. A. (2001). *Coefficientes de difusividad aparente durante la extracción de aceite de almendras de zapote mamey (*Pouteria sapota*).* [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 14 de mayo de 2022.

Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/482/48216104.pdf>

Archivos Latinoamericanos de Nutrición. *Caracterización de semillas de linaza (*Linum usitatissimum* L.) cultivadas en Venezuela.* [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 14 de mayo de 2022.

Disponible en: <https://www.alanrevista.org/ediciones/2012/2/art-14/>

Arenas Sánchez, J. (2015). *Preparación y caracterización de microcápsulas de aceite de pescado fuente de ácidos grasos esenciales, usados como pared mucílago de linaza (*Linum usitassimum*) por el método de gelificación iónica.* Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo (México)

Becerra Ramirez, E. (2017). *Optimización del secado por aspersion del mucílago de linaza (*linum usitatissimum* L.) y evaluación de sus propiedades reológicas.* Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Alimentos). Universidad Nacional Agraria de la Selva. Tingo María (Perú).

Ciencia y Peso (2020, enero). *Mucílago: ¿Qué es?, para qué utiliza, beneficios y contraindicaciones.* Ciencia y Peso. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 15 de junio de 2020.

Disponible en: <https://www.cienciaypeso.xyz/mucilago-que-es-para-que-se-utiliza-beneficios-y-contraindicaiones/>

Campos T. (2018, agosto). *La Buena Vida/La linaza, su origen y sus milagros.* Diario de Xalapa. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 16 de junio de 2020.

Disponible en:

<https://www.google.com/amp/s/www.diariodexalapa.com.mx/circulos/la-buena-vida-la-linaza-su-origen-y-sus-milagros-1930880.html/amp>

Castañeda, A., Zavaleta, N. y Siche, R. (2019). *Optimización del proceso de extracción del mucílago de *Linum usitatissimum* utilizando un diseño secuencial*, en: Scientia Agropecuaria 10(1) pág. 20. Febrero 2019.

Castillo, E. M. (2017). *Evaluación del rendimiento y caracterización fisicoquímica del extracto acuoso de la semilla de linaza variedad marrón (*linum usitatissimum* L.) aplicado a cosméticos mediante técnica de maceración dinámica*. Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Química). Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ingeniería-Escuela de Ingeniería Química. (Guatemala).

Coulson, J. M., Richardson J. F., Backhurst J. F. & Harker, J. H. (2003). *Ingeniería Química Operaciones Básicas*. Editorial Reverté, S. A. 3ª edición. Sevilla.

Daun, J. K., Barthet, V. J., Chornick, T., Duguid, S., Thompson, L., & Cunnane, S. (2003). *Structure, composition, and variety development of flaxseed. Flaxseed*, en: human nutrition. (Ed. 2), pág. 1-40.

EcoAndes (2020). *Semillas de Lino Dorado-BIO*. EcoAndes. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 28 de septiembre de 2020.

Disponible en: <http://productosecoandes.com/semillas-lino-dorado/>

EcoAndes (2020). *Semillas de Lino Marrón – BIO*. EcoAndes. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 28 de septiembre de 2020.

Disponible en: <http://productosecoandes.com/semillas-lino-dorado/>

Figuerola, F., Muñoz, O. y Estévez, M. (2008). *La linaza como fuente de compuestos bioactivos para la elaboración de alimentos*, en: AGRO SUR 36 (2) pág. 50.

Guerrero, T. M. (2018). *Efecto del mucílago y harina de *linum usitatissimum* “linaza” en las propiedades sensoriales de galletas y su impacto en el tiempo de vida útil*. Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Alimentario). Universidad Nacional

Federico Villarreal, Facultad de Oceanografía, Pesquería, Ciencias Alimentarias y Acuicultura-Escuela Profesional de Ingeniería Alimentaria. Lima (Perú).

Grima C., P. & Tort-Martorell, J. (1995). *Técnicas para la Gestión de la Calidad*. Editorial Diaz de Santos S. A. Madrid.

Ibarz A. & Barbosa G. (2005). *Operaciones Unitarias en la Ingeniería de Alimentos*. Editorial Aedos, S. A. Madrid (España).

ITIS. *ITIS Standard Report Page: Linum usitatissimum. Retrieved.* [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 4 de noviembre de 2020. Disponible en:

https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=29226#null

Mercola J. (2019, septiembre). *¿Cuáles son los usos de la linaza?* Alimentos Saludables. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 29 de junio de 2020.

Disponible en: <https://alimentosaludables.mercola.com/linaza.html>

Ministerio de Medio Ambiente y Agua del estado Plurinacional de Bolivia. Direcciones-tarifas. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 11 de mayo de 2021.

Disponible en:

http://www.aaps.gob.bo/index.php?option=com_content&view=article&id=25&Itemid=165

Ojeda, L., Noguera, N. y Herrera, H. (2017). *La linaza (linum usitatissimum l.) y su papel nutracéutico*. Universidad de Oriente, Venezuela. Vol. 29, pág. 713 (2017).

QuimiaES. *Linaza*. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 14 de mayo de 2022.

Disponible en: <https://www.quimica.es/enciclopedia/Linaza.html>

QuimicaNet. *Mucilago de nopal*. QuimicaNet. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 5 de octubre de 2020.

Disponible en: <https://www.quiminet.com/productos/mucilago-de-nopal-71128576652.htm>

Recursos Educativos de Química. *Extracción sólido-líquido (Soxhlet)*. [Artículo en línea]. Fecha de consulta: 14 de mayo de 2022.

Disponible en: <https://www.dequimica.info/extraccion-solido-liquido>

Silla Santos, M. H. (2004). *Dieta Mediterránea y Alimentos Funcionales, Seguridad Alimentaria*. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España.

Singer, F.A.W., Taha, F.S., Mohamed, S.S., Gibriel, A., El-Nawawy, M. (2011). *Preparation of mucilage /protein products from flaxseed*, en: *American Journal of Food Technology* 6(4): pág. 260-278.

Ziolkowska, A. (2012). *Laws of flaxseed mucilage extraction*, en: *Food Hydrocolloids* 26(1): pág. 197-204.

Zumbado Fernández, Héctor (2004). *Análisis Químico de los Alimentos Métodos Clásicos*. Instituto de Farmacia y Alimentos Universidad de La Habana.