

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

AMIOT, M., TACCHINI, M., AUBERT, S. AND NICOLAS, J. (1992). Phenolic composition and browning susceptibility of various apple cultivars at maturity. *Journal of Food Science* 57(4), p, 958-962.

BARRERA, C. (2017). *Estudio de la deshidratación osmótica y del secado por aire caliente como operación de estabilización de productos de manzana (var. Granny Smith) enriquecidos en calcio* (Tesis doctoral). Universidad Politécnica de Valencia, España. Recuperado de: <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/17577/tesisUPV2663.pdf?sequence=1>

BESTERFIELD, D. (2009). Control de Calidad. 8ava edición. Editorial Pearson Educación. México DF.

BIOENCICLOPEDIA, (2018). *El duraznero*. Fecha de consulta 22 de agosto de 2018, de: <http://www.bioenciclopedia.com>

BL, C.A. (2018). *Ácido cítrico (E 330)*. Fecha de consulta 5 de octubre de 2018 de: <http://www.bristhar.com.ve/acidocitrico.html>

CALVO, M. (2018). *Control de la reacción de Pardeamiento*. Fecha de consulta 03 de noviembre de 2018, de: <http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/enzimas/tirosinasa.html>

CANDAN, A. P., Y CALVO, G. (2019). *Frutales de carozo: Pardeamiento interno*. Fecha de consulta 9 de septiembre de 2019, de: <https://inta.gob.ar/documentos/frutales-de-carozo-pardeamiento-interno>

CARNEVALI, S. Y DEGROSSI, M. (2011). *Caramelización*. Fecha de consulta 11 de noviembre de 2018 de: <http://www.contenidonutricion2.com.ar/cgi-sys/suspendedpage.cgi>

ÇENGEL, Y. A. Y GHAJAR, A. J. (2011). *Heat and Mass Transfer*. United States: The McGraw-Hill Companies.

CHIRALT, A., AND FITO, P. (2003). Transport mechanisms in osmotic dehydration: the role of the structure. *Food Science and Technology International*, 9, p, 179-186.

CIURLETTI, C. (2015). *Elaboración de una bebida analcohólica a base de frutas y hortalizas* (Tesis de grado). Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. Recuperado de: http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/7151/tesis-brom.-ciurletti-cristian-2015-final-16-12-15.pdf

DELLA, P. (2010). *Secado de alimentos por métodos combinados: Deshidratación osmótica y secado por microondas y aire caliente* (Tesis de grado). Universidad Tecnológica Nacional, Buenos Aires, Argentina. Recuperado de: <http://posgrado.frba.utn.edu.ar/investigacion/tesis/MTA-2010-Rocca.pdf>

DEROSI, A., DE PILLI, T., SEVERINI, C., AND MCCARTHY, M. J. (2008). Mass transfer during osmotic dehydration of apples. *Journal of Food Engineering*, 86, p, 519-528.

DFL, (1991). *Propiedades nutricionales del durazno*. Fecha de consulta 20 de marzo de 2018, de: <http://www.food-allergens.de/password/symposium-2-4/peach/peach-composition.html>

ESPINOZA, N. Y VEGA, M. (2009). *Obtención de orejones a partir de durazno (Prunus Pérsica) variedad Blanquillo por métodos combinados de deshidratación osmótica y secado* (Tesis de grado). Universidad Nacional de Ingeniería, Lima, Perú. Recuperado de: http://cybertesis.uni.edu.pe/bitstream/uni/1973/1/espinoza_mn.pdf

FAO, (2016). *Producción de Durazno deshidratado en Bolivia*. Fecha de consulta 16 octubre 2018, Tarija, Bolivia.

FARFÁN, L. (2018). *Efecto del pelado semiautomatizado sobre las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de pulpa de chirimoya (annona cherimola m.)* (Tesis de grado). Universidad Nacional Agraria la Molina, Lima, Perú. Recuperado de: <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM /3338/farfan-rodriquez-lucero.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

FDTA DE LOS VALLES, (2011, 23 de agosto). Manual de Cultivo de durazno en Cochabamba, Bolivia. *FDTA Valles*, p, 84.

FERNÁNDEZ, M. R., PÉREZ, S., PARRA, R. A., MONDRAGÓN, C., ROA, R., ZACATENCO, M. G., CHÁVEZ, A. L., +RUMAYOR, A. F. (2011, noviembre). Variedades mejoradas y seleccionadas de durazno del INIFAP. *INIFAP*, p, 6.

FITO, P.; CHIRALT, A. (1997). An approach to the modelling of solid food-liquid operations: application to osmotic dehydration. En: P. Fito; E. Ortega-Rodríguez; G. BarbosaCánovas (Eds.): *Food Engineering 2000*. Chapman and Hall, New York. , p, 231-252.

GEANKOPLIS, C. J. (1998). *Procesos de transporte y operaciones unitarias*. Mexico, CECSA.

GIANGIACOMO, R., TORREGIANI, D., AND ABBO, E. (1987). Osmotic dehydration of fruit. Part I: sugar exchange between fruit and extracting syrup. *Journal of Food Processing and Preservation*, 11, p, 183-195.

GONZALES, F.L.; CASTELLO, P.R.; GAGLIARDINO, J.J.; ROSSI, F.C. (2000). La glucosilación no enzimática de proteínas. *Mecanismo y papel de la reacción en la diabetes y el envejecimiento*. Fecha de consulta 15 de noviembre de 2018 de: <https://www.ciencia.cl/CienciaAIDia/volumen3/numero2/articulos/v3n2a2v1>.PDF

GUEVARA, A. (1991). Industrialización de la Carambola. *Instituto Nacional de Investigación Agraria y Agroindustria*, p, 17-23.

HAWKES, J., AND FLINK, J. M. (1978). Osmotic concentration of fruits slices prior to freeze dehydration. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2, p, 265-284.

HINOJOSA, C. (2014). *Evaluación de la producción de pelón (durazno deshidratado) en dos variedades de durazno en el cantón de Paicho* (Tesis de grado). Universidad autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia.

INE, CNA (2013). *Municipios productores de durazno en Bolivia*. Fecha de consulta 10 de marzo de 2018, Tarija, Bolivia

IYENGAR, R. Y AJ MCEVILY. (1992). Agentes anti-pardeamiento: alternativas al uso de sulfitos en alimentos. *Tendencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos* 3, p, 60-64.

JARAMILLO, D. P. (2013). *Determinación de la vida útil de los alimentos*. Fecha de consulta 29 de agosto de 2018, de: <http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/4908/6/Anexo%20VI.%20Determinacion%20Vida%20Util%20Alimentos.pdf>

JENKINS, W.A. Y HARRINGTON, J.P. (1991). *Packaging foods with plastics*. Technomic Publishing co. Inc. Lancaster (USA).

JIJENA, P. (2017). *Deshidratación osmótica del arándano* (Tesis de grado). Universidad autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia.

KASATKIN, A. (1985). *Operaciones básicas y aparatos en la tecnología química*. T-I/Editorial pueblo y Educación. 1987. p 262-366.

LABUZA, T. P. Y HYMAN, C. R. (1998). *Moisture Migration and Control in Multi-Domain Foods*.

LEÓN, C. (2012). *Pelado químico*. Fecha de consulta 26 de septiembre de 2018, de: https://docgo.net/doc-detail.html?utm_source=pelado-quimico

MANAYAY, D. (2015). *Modelamiento de la cinética de reacciones de pardeamiento no enzimático y el comportamiento reológico, en el proceso térmico de la pulpa de mango (Mangifera indica L.) variedad Haden y Kent* (Tesis doctoral). Universidad Nacional del Santa, Chimbote, Perú. Recuperado de: <http://repositorio.uns.edu.pe/bitstream/handle/UNS/3038/42883.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

MDRyT, (2015, 29 de abril). *Producción de durazno en Bolivia. Producción Agropecuaria y Soberanía Alimentaria*. Recuperado de: <http://ibce.org.bo/userfiles/>

file/notas-archivos/FORO-HIVOS-4-Produccion-Agropecuaria-Soberania-Alimentaria-MDRYT.pdf

MOHAMMED, B. Y JACKSON, H. (1990). Secado al Sol de Frutas y Hortalizas. De servicios Agrícolas FAO. 1- 4 p.

MUÑOS, J. (1974, enero-febrero). Pelado químico de frutos y hortalizas. *Extensión Agraria*, 13(1), p, 7-8.

MUÑOZ G. M. Y RIVEROS, A. S. (2014). Efectos de la aplicación de microondas y osmodeshidratación en el secado de láminas de pera (*pyrus communis*) variedad blanquilla (Tesis de grado). Fundación Universitaria Agraria de Colombia. Recuperado de: https://issuu.com/maosabo/docs/tesis_0304

NÚÑEZ, C. (2017). *Efecto del raleo en la producción y transporte de azúcares de translocación en prunus persica (l.) batsch* (Tesis grado). Universidad Andrés Bello. Santiago - Chile. Recuperado de: http://repositorio.unab.cl/xmlui/bitstream/handle/ria/3907/a119340_Nunez_C_Efecto_del_raleo_en_la_2017_tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y

NÚÑEZ, E. M. A. (2018). Ganancia de sólidos, pérdida de agua y textura durante la deshidratación osmótica del yacón (*smallanthus sonchifolius*) evaluado a diferentes presiones y temperaturas (Tesis de grado). Universidad Nacional de Cajamarca, Perú. Recuperado de: <http://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/UNC/2743/GANANCIA%20DE%20SOLIDOS%20PERDIDA%20DE%20AGUA%20HUMEDAD%20Y%20TEXTURA%20EN%20LA%20DESHIDRATACION%20OSMOTICA%20DEL%20YACON.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

OCOCAMPO, C. (2015). *Reacciones de obscurecimiento*. Fecha de consulta 3 de noviembre de 2018 de: <https://es.scribd.com/presentation/380720973/Reacciones-de-Pardeamiento-Enzimatico-y-No-Enzimatico>

OP, (2018). *Pelado químico con soda cáustica*. Fecha de consulta 07 de octubre de 2018, de: http://sgpwe.izt.uam.mx/pages/cbs/elbm/233210/material_adicional/3.%20Ops%20Prelim.ESTS.ppt

PÉREZ, L. E. (2003). Aplicación de métodos combinados para el control del desarrollo del pardeamiento enzimático en pera (variedad blanquilla) mínimamente procesada (Tesis doctoral). Universidad Politécnica de Valencia, España. Recuperado de: [https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/2663/tesisUPV1784 .pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/2663/tesisUPV1784.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

PONTING, J. D. (1973). Osmotic dehydration of fruits-recent modifications and applications. *Process Biochemistry*. 8, p, 18-20.

PONTING, J. D., WALTERS, G. G., FORREY, R. R., JACKSON, R., Y STANLEY, W. L. (1966). Osmotic dehydration of fruits. *Food Technology*, 20, p, 125-128.

PREVENSYSTEM, (2018). *Reacción de Maillard*. Fecha de consulta 03 de noviembre de 2018 de: <https://www.prevensystem.com/internacional/prevensystem-noticias.php?id=705#submenuhome>

Pro/CHILE (2010, enero). Mercado Internacional para Duraznos Deshidrato. *pro/CHILE*, p,19-18.

QUISPE, L. (2016). *Diagnóstico del sistema de producción frutícola en las comunidades de Yacupampa y Chorocona del municipio de Inquisivi, Dpto. La Paz*. (Tesis de grado). Universidad Mayor de San Andrés, Bolivia

RAMÍREZ, E. (1998). *Deshidratación osmótica de la papaya* (Tesis de grado). Universidad autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia.

RAOULT- WACK, A. (1994). Recent advances in osmotic dehydration of foods. *Trends of Food Science and Technology*. 5, p, 255-260.

RASTOGI, N. K., RAGHAVARAO, K., NIRANJAN, K., & KNORR, D. (2002). Recent developments in osmotic dehydration: methods to enhance mass transfer. *Trends in Food Science y Technology*, 13, p, 48-59.

RICHARDSON, K C. (1976). *Shelf Life 'of Packaged Foods*. CSIRO Fd Res. Q.

Ríos, J. (2010). Variedades introducidos y sus características. *Proyectos productivos (Gobernación Tarija-Bermejo)*, p, 17.

RS, (2014). *Pardeamiento enzimático*. Fecha de consulta 10 noviembre de 2018, de: <https://studyres.es/doc/1605151/trabajo-pr%C3%A1ctico-aula-virtual-fceqyn>

SAAVEDRA, R. (1996). *Técnicas del duraznero*. (Tesis de grado). Universidad Mayor San Simón, Cochabamba-Bolivia.

SAGUY, L. Y KAREN, M. (1980). Modeling of Quality Deteriorating During Food Processing and Storage. *Food Technol.*

SAPERS, G.M. (1993). Browning of foods: control by sulfites, antioxidants and other means. *Food Thecnology* 47, p, 75-84.

SAUREL, R., RAOULT-WACK, A. L., RÍOS, G., Y GUILBERT, S. (1194). Mass transfer phenomena during osmotic dehydration of apple. I: Fresh plant tissue. *Internacional Journal of Food Science and Technology*, 29, 531-542.

SIMA, FDTA DE LOS VALLES, (2010). *Apoyo al agronegocio del durazno deshidratado de pequeños productores en los valles de altura de Chuquisaca y Tarija*. Fecha de consulta 14 de abril de 2018, de: <https://studylib.es/doc/7900432/tdr-durazno-deshidratado-el-puente-y-cintis>

SORIA, J. Y PISANO, J. (2005, mayo). Variedades de duraznero y nectarina para el Uruguay (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria). Recuperado de: <http://www.ainfo.inia.uy/digital/bitstream/item/2875/1/111219240807141235.pdf>

URFALINO, D. (2014, abril). Ajustes de tiempo de inmersión en técnicas combinadas de deshidratados de duraznos. *RIA*, 40 (1), p, 67-73.

VALDEZ, L. (2016). *Evaluación de cuatro métodos de deshidratado de durazno (prunus pérsica l.) con la aplicación de dos antioxidantes en el municipio de luribay* (Tesis de grado). Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia.

VALENCIA, N. T. (2008). Secado solar de lodos (Tesis de grado). Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de: <http://www.ptolomeo.unam.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/132.248.52.100/2415/valenciabonilla.pdf?sequence=1>

VALERO, E., ESCRIBANO, J. AND GARCÍA-CARMONA, F. (1988). Reactions of 4-methyl-o-benzoquinone generated chemically or enzymically, in the presence of L-proline. *Phytochemistry* 27, p, 2055-2061.

VÁSQUEZ, H. (2007). *Determinación de parámetros tecnológicos para la osmodeshidratación de la cocona (Solanum sessiliflorum H.B.K.)* (Tesis de grado). Universidad Nacional Agraria de la Selva, Tingo María, Perú. Recuperado de: <http://repositorio.unas.edu.pe/bitstream/handle/UNAS/222/FIA-143.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

VILCA, P. (2019). Ing. Encargado de los viveros de durazno, cítricos, paltas etc. de la institución del SEDAG, Bermejo-Tarija-Bolivia.

WAIS, N. (2011). *Secado combinado de frutas: deshidratación osmótica y microondas* (Tesis doctoral). Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Argentina. Recuperado de: [http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/38494/Documento_completo%20Wais%20-%20Tesis%20Doctoral%20\(2011\).pdf?sequence=1](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/38494/Documento_completo%20Wais%20-%20Tesis%20Doctoral%20(2011).pdf?sequence=1)

WEBER, M. et al, (2003, 19 de febrero). Características del fruto del duraznero ‘flordaking’ cultivado en la zona centro-este de la provincia de Santa Fe (Argentina). *FAVE-Ciencias Agrarias*, p, 29.

Welty James (1994), *Fundamentos de transferencia de momento, calor y masa.* México: LIMUSA.