

## **BIBLIOGRAFÍA**

**Barreto, G., Púa, A., De Alba, D., & Pión, M. (2017).** *Extracción y Caracterización de Pectina de Mango de Azúcar*. Universidad del Atlántico, Barranquilla, Colombia.

Fecha de consulta 25 de junio de 2019, **de** <https://revistas.unicordoba.edu.co/index.php/temasagrarios/article/view/918/1166>

**Bravo, A., & Condo, E. (2015).** “*Comparación de la Pectina Obtenida a partir del aprovechamiento de las Cáscaras de Banano y Cacao por el Método de Hidrólisis ácida*.”

Fecha de consulta 15 de Agosto de 2019, **de** <https://docplayer.es/84380066-Universidad-de-guayaquil-facultad-de-ciencias-quimicas-modalidad-investigacion.html>

**Buyers Guide Chem. (2019).** *BGC*. Fecha de consulta 19 de mayo de 2019, **de** <http://www.buyersguidechem.com/es/index.php>

**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*.

Fecha de consulta 14 de mayo de 2019, **de** [https://repositorio.unicartagena.edu.co/bitstream/handle/11227/109/Trabajo%20de%20grado-](https://repositorio.unicartagena.edu.co/bitstream/handle/11227/109/Trabajo%20de%20grado-Extraccion%20y%20caracterizacion%20de%20pectina%20a%20partir%20de%20cascaras%20de%20platanos%20para%20desarrollar%20un%20dise%C3%B1o%20general~1.pdf?sequence=1)

[Extraccion%20y%20caracterizacion%20de%20pectina%20a%20partir%20de%20cascaras%20de%20platanos%20para%20desarrollar%20un%20dise%C3%B1o%20general~1.pdf?sequence=1](https://repositorio.unicartagena.edu.co/bitstream/handle/11227/109/Trabajo%20de%20grado-Extraccion%20y%20caracterizacion%20de%20pectina%20a%20partir%20de%20cascaras%20de%20platanos%20para%20desarrollar%20un%20dise%C3%B1o%20general~1.pdf?sequence=1)

**Castillo, M. (2005).** *Proyecto de Factibilidad para la Producción y Comercialización del Limón, en el municipio de Júcaro, departamento de El Progreso*.

Fecha de consulta 18 de mayo de 2021 **de** [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08\\_1452\\_IN.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1452_IN.pdf)

**Cervantes, A., & Marques, M. (2007).** *Diseño de Experimentos*. Fecha de consulta 16 de mayo de 2021 **de**

[https://aula.uajms.edu.bo/pluginfile.php/466528/mod\\_resource/content/1/ecocuan\\_dis\\_manual%20curso%20practico%20dise%C3%B1o%20experimentos.pdf](https://aula.uajms.edu.bo/pluginfile.php/466528/mod_resource/content/1/ecocuan_dis_manual%20curso%20practico%20dise%C3%B1o%20experimentos.pdf)

**Charchalac, L. (2008).** *Efecto del Agente de Extracción y Tiempo de Hidrólisis Ácida en el Rendimiento de Pectina de Cáscara de Maracuyá( Passiflora edulis var. flavicarpa).* Fecha de consulta 14 de mayo de 2019, **de** <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/5401/1/AGI-2008-T011.pdf>

**Chasquibol, N., Arroyo, E., & Morales, J. (2008).** *Extracción y Caracterización de Pectinas obtenidas a partir de Frutos de la Biodiversidad Peruana.* Fecha de consulta 14 de mayo de 2019, **de** <https://www.redalyc.org/pdf/3374/337428492010.pdf>

**Devia, J. (2003).** *Proceso para producir Pectinas Cítricas.* Tesis, Universidad EAFIT. Fecha de consulta 5 de abril de 2019, **de** <http://publicaciones.eafit.edu.co/index.php/revista-universidad-eafit/article/download/918/823/0>.

**Galeas, L. (2015).** *Diseño de un Proceso para la Obtención de Pectina de la corteza del Limón de la Variedad Tahití (Citrus latifolia Tan.).* Fecha de consulta 2 de diciembre de 2021, **de** <https://1library.co/document/q2nwe8eq-diseno-proceso-obtencion-pectina-corteza-variedad-tahiti-latifolia.html>

**Gomez, B., Monroy, M., Palacios, M., Trejo, M., Valdez, M., & Zavala, E. (2001).** *Obtención de Pectina a partir de Cáscara de Limón Deshidratada.* Fecha de consulta 29 de marzo de 2019, **de** <http://148.206.53.84/tesiuami/UAM3853.pdf>

**López, A. (2018).** *Elaboracion de una Barra Alimenticia Energetica a base de Plátano Deshidratado y Semillas Oleaginosas.* Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

**Martinez, Y. (2013).** *Desarrollo de Matrices Biopoliméricas basadas en Polivinil Alcohol para la Liberación controlada de Antibióticos y Biomoléculas.* Fecha de consulta 19 de mayo de 2019, **de** [http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/55380/Documento\\_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/55380/Documento_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

**Morrison, & Boyd. (1998).** *Química Orgánica*. Editorial Addison Wesley Longman, 5ª ed.

**Muñoz, A. (2016).** *Caracterización de Pectinas Industriales de Cítricos y su Aplicación como recubrimientos de Fresas*. Fecha de consulta 13 de Agosto de 2021, **de** <https://digital.csic.es/handle/10261/176559>

**Muñoz, F. (2011).** *Extracción y Caracterización de la Pectina obtenida a partir del Fruto de dos Ecotipos de Cocona en diferentes Grados de Madurez; a nivel de Planta Piloto*. Fecha de consulta 26 de marzo de 2019, **de** <http://bdigital.unal.edu.co/4006/1/822093.2011.pdf>

**Muñoz, N. (2015).** *Caracterización y Obtención de Pectinas Modificadas mediante Tratamientos Químicos y Físicos*. Fecha de consulta 15 de Noviembre de 2021, **de** <https://digital.csic.es/bitstream/10261/152132/1/pectinaquimifisica.pdf>

**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).

**Nizama, K. (2015).** *Obtención y Caracterización de Pectina a partir de Cáscara de Cacao (Theobroma cacao L.)*. Fecha de consulta 10 de abril de 2021 **de** <http://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/382/AGR-NIZ-YAM-15.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

**Pagan , J. (1999).** *Degradación Enzimática y Características Físicas y Químicas de la Pectina de Bagazo de Melocoton*. Universidad de Lleida, Lérida. Fecha de consulta 7 de abril de 2019, **de** <http://www.cervantesvirtual.com/downloadPdf/degradacion-enzimatica-y-caracteristicas-fisicas-y-quimicas-de-la-pectina-del-bagazo-de-melocoton--0/>

**Quesadae, C. (2017).** *Precipitación Química*. Fecha de consulta 12 de junio de 2019, **de** <https://es.scribd.com/doc/10935123/precipitacion-quimica>

**Rascon Chu, A., Martinez, A., Carvajal, E., Martinez, K., & Campa, A. (2016).** *Gelificación Iónica de Pectina de Bajo Grado de Esterificación Extraída de Manzanas Inmaduras de Raleo*. Fecha de consulta 23 de enero de 2020 de: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0187-73802016000100005](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802016000100005)

**Ridley, B., O'Neill, M., & Mohnen, D. (2001).** *Pectinas: Estructura, Biosíntesis y Señalización relacionada con Oligogalacturonida*. Fecha de consulta 19 de mayo de 2019, de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0031942201001133>

**Rojas, J., Perea, A., & Stachenko, E. (2009).** *Obtención de Aceites Esenciales y Pectinas a partir de Subproductos de Jugos Cítricos*. Fecha de consulta 28 de marzo de 2019, de : [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0121-40042009000100013](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-40042009000100013)

**Sánchez, P. (2012).** *El Limón (Citrus limon Burman f. L) Ingrediente Natural en la Elaboración de Confituras de Fruta de Alta Calidad*. Univesidad de Murcia, Facultad de Veterinaria. Fecha de consulta 17 de abril de 2021, de [https://www.lifecitrus.eu/images/pages/TESIS\\_SANCHEZ-CAMPILLO\\_INT-ENSAYOS\\_PREVIOS.pdf](https://www.lifecitrus.eu/images/pages/TESIS_SANCHEZ-CAMPILLO_INT-ENSAYOS_PREVIOS.pdf)

**Soriano, M. (2004).** *Análisis de Sistemas Pectinolíticos Bacterianos*. Fecha de consulta 9 de mayo de 2019, de: <https://es.slideshare.net/CamiloDominguezMesa/tesis-pectina>

**Stechina, D. (2005).** *Estudios de Obtención de Pectina aplicando Procesos de Membrana*. Fecha de consulta 29 de marzo de 2019, de <http://bibliotecavirtual.unl.edu.ar:8080/tesis/bitstream/handle/11185/241/tesis.pdf?sequence=1>

**Súarez, D., & 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*. Fecha de consulta 15 de julio de 2019, de [https://www.academia.edu/28418197/OBTENCI%C3%93N\\_Y\\_CHARACTERIZACI](https://www.academia.edu/28418197/OBTENCI%C3%93N_Y_CHARACTERIZACI)

%C3%93N\_DE\_PECTINA\_A\_PARTIR\_DE\_LA\_CASCARILLA\_DE\_CACAO\_D  
EL\_Theobroma\_cacao\_L.\_SUBPRODUCTO\_DE\_UNA\_INDUSTRIA\_CHOCOLA  
TERA\_NACIONAL

**Trademap. (2021).** *Importación nacional de materias pécticas.* Fecha de consulta 24 de Agosto de 2021, de [https://www.trademap.org/Country\\_SelProductCountry\\_TS.aspx?nvpm=1%7c068%7c%7c%7c%7c1302%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c2%7c2%7c1%7c1](https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=1%7c068%7c%7c%7c%7c1302%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c2%7c2%7c1%7c1)

**Urango, K., Ortega, F., Vélez, G., & Pérez, O. (2018).** *Extracción rápida de Pectina a partir de Cáscara de Maracuyá (Passiflora edulis flavicarpa) empleando Microondas.* Fecha de consulta 29 de marzo de 2019, de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/infotec/v29n1/0718-0764-infotec-29-01-00129.pdf>

**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.* Fecha de consulta 12 de Agosto de 2021, de [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0378-78182008000200008](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-78182008000200008)

**Villegas, V., Yipmantin, A., Guzman, E., Pumachagua, R., & Maldonado, H. (2011).** *Estudio de la Cinética de Biosorción de Iones Plomo en Pectina Reticulada proveniente de Cáscaras de Cítricos.* Fecha de consulta 19 de mayo de 2019, de [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1810-634X2011000300002](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1810-634X2011000300002)

**Yuste, J., & Garza, S. (2003).** *Los Geles de Pectina y su Aplicacion en la Industria Alimentaria.* Fecha de consulta 29 de marzo de 2019, de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=309886>

**Zegada, V. (2015).** *Extracción de Pectina de residuos de Cáscara de Naranja por Hidrólisis Ácida por Microondas (HMO).* Fecha de consulta 28 de marzo de 2019, de: [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2518-44312015000100007](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2518-44312015000100007)