

CITAS BIBLIOGRÁFICAS

CITAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] **Lic. HUANCA S. (2017).** Determinación de la relación entre estructura y rendimiento de jarabe de glucosa a partir de almidón extraído de diferentes tubérculos del departamento de la paz. (*Tesis de Maestría*). Universidad Mayor de San Andrés. La Paz.
- [2] **FASSOLA, H. PACHAS, ROHATSCH, P. RODRÍGUEZ, D. N., LEIDI, E.O. (2006).** Valorización y recuperación de la ajipa como cultivo alternativo para sistemas agrícolas sostenibles. (*Portada*). Vol.52° Congreso Internacional de Americanistas, Pueblos y Culturas de América). 17 de Julio de 2006, Sevilla.
- [3] **AMAYA J., & JULCA J., (2006).** Ajipa Pachirhyzus ahipa (Weddell.) Parodi. (*Revista*). Gobierno Regional la Libertad (GRLL). Trujillo-Perú.
- [4] **ALMAZÁN, J. (2017).** Extracción de almidón de ajipa. (*Tesis de licenciatura*) Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija
- [5] **CUMMINGS, J. BEATTY, E. KINGMAN, S. BINGHAM, S. & ENGLYST, H. (1996).** (*Libro*). Digestion and physiological properties of resistant starch in the human large bowel. *British Journal of Nutrition*, 75. 733-747p.
- [6] **HOOVER R. & SAJILATA M. ET AL.** Resistant starch—a review of the physical properties and biological impact of RS 3. (*Libro*). Edt. 2000-2006. Carbohydrate polymers. 285-292p. Resistant starch—a review. *Comprehensive reviews in food science and food safety*. 1-17p.
- [7] **RIOS W. (2019).** Influencia de la poda floral en el rendimiento y calidad de la raíz, en el cultivo de la ajipa (*Pachyrhizus ahipa* l. r. Parodi.) en la comunidad de Pampa Grande. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija
- [8] **ACOSTA I.** Informe Virtual de Taxonomía: Ajipa. Herbario Universitario (T.B.). Facultad de Ciencias Agronomicas y Forestales. U.A.J.M.S. Tarija-2021

- [9] **SEGOVIA M. (2004)**. Obtención y conservación de Zumo de Ajipa. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija
- [10] **HUACHUA G., CHAVEZ W. & AGRIPINA.** (*Reporte Técnico*). Ashipa (*Pachyrhizus tuberosus*). Ministerio de Agricultura y Riego. Instituto Nacional de Innovación Agraria. Dirección de Investigación Agraria Subdirección de Recursos Genéticos y Biotecnología Programa Nacional de Innovación en Recursos Genéticos. Peru-2014.
- [11] **ROBLES J. JULCA J. & HASHIMOTO.** (*Reporte Técnico*). AJIPA. *Pachyrhizus ahipa* (Wedd.) Parodi. Biodiversidad y Conservación de los Recursos Fitogenéticos Andinos. Gerencia Regional de los Recursos Naturales y Conservación del medio Ambiente. Trujillo – Perú-2006.
- [12] **PROFOMET.** (*Reporte Técnico*). Programa de Fortalecimiento a la Medicina Tradicional. La Paz-Bolivia. 2014.
- [13] **INIAF.** (*Reporte Técnico*). Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal. Cochabamba-Bolivia. 2015.
- [14] **RAIGOND P., EZEKIEL R. & RAIGOND B.** Resistant starch in food: a review. (*Libro*). Edt. Journal of the Science of Food and Agriculture. 2015.1968-1978p.
- [15] **GUZMAN B. (2014)**. Extracción y modificación química de almidón de papa (*solanum tuberosum*) para su aplicación en la industria boliviana. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Mayor de San Andrés. La Paz-Bolivia.
- [16] **ANAYA, F. (2004)**. Obtención de jarabes de glucosa a partir de almidón de yuca mediante hidrólisis ácida asistida por microondas. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Industrial de Santander. Bucaramanga, Colombia.
- [17] **AGUILAR C. (2007)**. Optimización del proceso de modificación del almidón de maíz. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México.

- [18] **LEHMANN U. & ROBIN F.** Slowly digestible starch—its structure and health implications: a review. (*Libro*). Edt. Trends in Food Science & Technology. 2007. 346-355p.
- [19] **TOVAR T. (2008).** Caracterización morfológica y térmica del almidón de maíz (*zea mays l*) obtenido por diferentes métodos de aislamiento. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México.
- [20] **FERNÁNDEZ J. (Revista).** Estructura y función de los hidratos de carbono: azúcares, almidón, glucógeno, celulosa. *Hidratos de carbono y su aprovechamiento*, 1-38p. 2005.
- [21] **MARTÍNEZ J. J. (Portada).** Estructura y función del almidón. 2008.
- [22] **GONZALES A. LOAYZA E. & SEVERICH E. (2014).** Almidón Nativo y Modificado. Obtención, Cuantificación, Modificación y Usos. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Autónoma Gabriel René Moreno. Bolivia
- [23] **WANG S. & COPELAND L. (Portada).** Starch retrogradation: a comprehensive review. (*Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*), 14(5), 568-585p. 2015.
- [24] **Espinosa V., (2009).** Estudios estructurales de almidón de fuentes no convencionales: mango (*Mangifera indica L.*) y plátano (*Musa paradisiaca L.*) (*Tesis Doctoral*). Instituto Politécnico Nacional. Yautepec, México.
- [25] **MARTINEZ M., (2014).** Rendimiento del proceso de extracción de almidón de frutos de plátano. (*Tesis en Licenciatura*). Universidad de Venezuela. Facultad de ciencias Químicas. México.
- [26] **GARNICA A. (Portada).** Características funcionales de almidones nativos extraídos de iónes promisorios de papa (*Solanum Tuberosum L. Subespecie Anigena*) para la industria de alimentos. Revista alimentos hoy. ISSN 2027-291 X. Bogota-Colombia. 2010.
- [27] **FORSYTH, L. J. et al. (Reporte Técnico).** Characterization of starch from tubers

of yam bean (*Pachyrhizus ahipa*). (*Libro*). Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 50, n. 2, p. 361-367p. 2002.

[28] **MICROGRAFÍA ELECTRÓNICA (SEM)**. (*Portada*). Gránulos de almidón de ajipa vistos en microscopio.

[29] **VÁSQUEZ E.** (*Reporte Técnico*). Libro Bioquímica y Biología Molecular. 2003

[30] **MORALES Y. & SÁNCHEZ I. (2004)**. Diseño conceptual y comparación técnica de los procesos de hidrólisis acida y enzimática para la producción de glucosa a partir de almidón de yuca. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Industrial de Santander. Bucaramanga.

[31] **LEHMANN U. & ROBIN F.** Slowly digestible starch—its structure and health implications: a review. (*Libro*). Editorial. Trends in Food Science & Technology. 2007. 346-355p.

[32] **ROONEY L. & HUANG D.** Starches for snack foods. Snack foods processing. (*Libro*). Technomic Publishing Company, Pennsylvania. 2001. Inc.; 115-130p.

[33] **LEHNINGER A. & NELSON D.** (*Libro*). Principios de bioquímica 4° Edición, Ed. Omega, Barcelona, 2006, p. 190.

[34] **DIVAKAR. 2013.** (*Portada*). Enzymatic Transformation . doi:10.1007./978-81.

[35] **CARRERA E. (2003)**. Producción y aplicación de enzimas industriales. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad del Cauca. Popayán.

[36] **CARMONA CAMARGO, J. PATERNINA URZOLA, S. (2007)**. Evaluación de la modificación vía enzimática del almidón (*Name Dioscoreatrifida*) utilizando alfaamilasa para sus posibles aplicaciones industriales. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad de Sucre. Bolivia.

[37] **BENJAMÍN FRANKLIN, 2011**. Capítulo I Las enzimas. (*Tesis doctoral*).

[38] **UNIVERSIDAD DEL CAUCA.** (*Reporte Técnico*). Caracterización enzimática

de alfa-amilasa y glucoamilasa fúngica en la hidrólisis de almidón de yuca (*Manihot sculenta*). Grupo de investigación ASubagroin, Universidad del Cauca. Colombia. 2003.

- [39] **GARCÍA M., QUINTEROS R., & LÓPEZ A. (2004).** Biotecnología alimentaria (Quinta ed.). (*Tesis doctoral*). Limusa-México.
- [40] **VASQUEZ M. & VASQUEZ L. (2009).** Obtención de vodka a partir de dos tipos de maíz (zeamays): maíz amarillo amiláceo y maíz blanco de grano vitrio. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Técnica del Norte. Ecuador.
- [41] **CODEX ALIMENTARIUS CXS, (1999).** NORMA PARA LOS AZÚCARES1 CXS 212-1999 Adoptada en 1999. Enmendada en 2001 y 2019.
- [42] **ESTRADA T. MIJAEL. (2017).** Parámetros operativos para la obtención de jarabe de glucosa a partir de almidón de oca (*Oxalis tuberosa M.*) con la enzimas alfa amilasa y glucoamilasa. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad de ciencias biológicas. Ayacucho-Perú.
- [43] **CIMPA S.A.S.** Insumos y tecnología para la industria alimentaria. 2015.
- [44] **ARMENTA E. & RODRIGUEZ C., (2004).** Diseño de construcción y montaje de dos bio-reactores para una planta a escala piloto destinada a la producción de jarabes de glucosa. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Nacional de Santander.
- [45] **REVISTA I ALIMENTOS, (2010)**
- [46] **RODRIGUEZ C. (2011).** Estudio comparativo entre los métodos de hidrólisis acida y enzimática de banano (*musa Cavendish*) para la obtención de jarabe de glucosa. (*Tesis de Licenciatura*). Colegio de Agricultura, Alimentos y Nutrición.
- [47] **ARISTIZÁBAL J., Y SÁNCHEZ T. (2007)**
- [48] **GERENA F. (2013).** Obtención de jarabes azucarados a partir de la hidrólisis química de residuos de cascaras de naranja (*Citrus sinensis i var valencia*) y papa (*Solanum tuberosum*) variedad Diacol Capiro (R-12) para ser empleados como edulcorantes en la industria de alimentos. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad

Nacional Abierta y a distancia UNAD. Duitama.

- [49] **SUÁREZ (2004)**. Diseño conceptual y comparación técnica de los procesos de hidrólisis acida y enzimática para la producción de glucosa a partir de almidón de yuca. (*Tesis de Licenciatura*).
- [50] **TEJADA L., RIVERA A., ROSALES J. & TORDECILLA E. (2010)**. Hidrólisis del almidón de yuca (*manihot sculenta*) y de ñame (*discorea rotundata*) para producir jarabes glucosados. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad de Cartagena. Colombia.
- [51] **MEJIA L. (Libro)**. Aprovechamiento de residuo agroindustrial del mango común (*Mangifera indica L.*) en la obtención de azúcares fermentables. Ingeniería y Ciencia. Vol.3. 2007
- [52] **PEÑA A. (2009)**. Hidrólisis de almidón de yuca mediante la utilización de preparaciones solubles e insolubilizadas de alfa-amilasa (*Aspergillus Níger*). (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Industrial de Santander. Bucaramanga.
- [53] **MERA I. & CARRERA J. (2005)**. Obtención de glucosa a partir de almidón de yuca (*manihot sculenta*). (*Tesis de Licenciatura*). Universidad del Cauca. Colombia.
- [54] **JERÉZ L. (2008)**. Control de la inversión de la sacarosa en el proceso de elaboración de jarabe simple de bebidas carbonatadas. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad de San Carlos. Facultad de Ingeniería Escuela de Ingeniería Química Guatemala.
- [55] **WADE, JR., (2011)**. (*Libro*) Química Orgánica. Vol. II. Séptima Edición. Editorial Pearson. México.
- [56] **SALCEDO J., ZAPATA J., MARQUEZ D., & DIAZ A. (Portada)**. Obtención de jarabes de fructosa a partir de hidrolizados enzimáticos de almidón de ñame (*Dioscorea alata* y *Dioscorea rotundata*). VITAE. Revista de la facultad de química farmacéutica. Colombia. 2009.

[57] IBNORCA. 2017. Normativa NB 38023

[58] DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS MEXICANAS, 2016

[59] NORMAS PERUANAS, 2010