

VII. BIBLIOGRAFÍA

- Abdel-Aal, J. S.-S. (2010). Food Applications and Physiological Effects of Anthocyanins as Functional Food Ingredients. *The Open Food Science Journal*, 4, 8.
- Aguilera Ortiz, Miguel. (4 de Noviembre de 2011). *Propiedades funcionales de las antocianinas*. Recuperado el 30 de agosto de 2011, de Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud: www.biocetnia.uson.mx
- Alvarado, J. A. (2015). *Protocolo de Analisis, metodo de antocianias totales*. La Paz: Centro de Investigaciones en Quimica de Alimentos.
- ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE ARÁNDANO DE TUCUMÁN, SALTA Y CATAMARCA APRATUC. (2013). *Los otros usos de la fresa*. Obtenido de APRATUC: apratuc.com.ar/otros-usos-fresa/
- Badui, S. (2006). *Química de los Alimentos*. México: Pearson Educacion.
- Bakker J, B. P. (1992). Strawberry Juice Color: The effect of some processing variables on the stability of anthocyanins. *Sci Food Agric*, (págs. 471-476).
- Bonet Gigante, J. (diciembre de 2010). *Desarrollo y caracterización de herramientas Genómicas en Fragaria Diploide para la mejora del cultivo*. Obtenido de Departamento de Bioquímica y Biología molecular , Universidad Autónoma de Barcelona: www.tdx.cat/bitstream/10803/42009/1/jbg1de1.pdf>
- Cadena, D. (sábado, 13 de diciembre 2008). Producción de Frutillas y frambuesa genera mayores ingresos económicos para campesinos. *agronomía*.
- Candelaria, N. Y. (2017). Obtención de colorante natural a partir de cáscara de tuna púrpura (*Opuntia ficus-indica*) por el método de extracción sólido-líquido para su aplicación en la industria de alimentos, fruto proveniente del distrito de San Cristóbal-Moquegua. Puno, San Cristobal - Moquegua, Perú.

- Cánovas, I. A. (2005). *Operaciones Unitarias en la Ingeniería Química* (Vol. III). Madrid, España: Mundi-Prensa.
- Celso Luiz Bordignon Jr, V. F. (2008). Influencia do pH em antocianinas de morango. *Ciencia e Tecnologia de Alimentos*, 2-5. Obtenido de Influencia do pH da solucao extractiva no teor de antocianinas em frutos de morango.
- Céspedes, J. (15 de Octubre de 2014). El Portillo produce más de 30 mil kilos de frutilla al año. *El País*, págs. Archivo, política y economía.
- Clifford A, R. J. (2000). *Anthocyanins-nature, occurrence and dietary burden*. Obtenido de Food Agric.
- Delgado, M. (16 de Diciembre de 2013). Effect of Convective drying on total anthocyanin content, antioxidant activity and cell morphometric parameters of strawberry parenchymal tissue (fragaria x ananassa Dutch). *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 184.
- Denisova, J. J.-H. (1999). Reversals of age-related declines in neuronal signal transduction cognitive. *Journal of Neuroscience* .
- Departamento de Química, Universidad Nacional de Colombia. (2008). Actividad Biológica de las Antocianinas. En G. A. Garzón, *Las Antocianinas como colorantes naturales y compuestos bioactivos*, Vol13-3-84 (pág. 32). Colombia.
- Diaz, N. A. (2015). *Espectrofotometría; espectros de absorción y cuantificación colorimétrica de biomoléculas*. Facultad de Medicina, Córdoba. Córdoba: Departamento de Bioquímica y Biología Molecular. Recuperado el 3 de julio de 2020
- Eder. (2000). *Pigments in food analysis by HPLC*. (M. Dekker, Ed.) New York: Nollet M.L.L.
- Eliasson, K. &. (2003). En G. a. calorimetry. California: Univevrsity Tecnology of California.

- Escalante, S. (4 de octubre de 2019). *proyecto agrícola*. (E. Periódico, Editor, & N. E. Tarija, Productor) Obtenido de El Periodico Digital: <http://www.elperiodico-digital.com>
- FAO. (27 de septiembre de 2011). *Agronoticias: Actualidad agropecuaria de América Latina y el Caribe; Crecen 11 por ciento exportaciones de fresa a EU*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura FAO: fao.org/in-action/agronoticias/detail/es/c/58286/
- Fautapo. (2015). *La mejor Frutilla del Valle Central de Tarija; Comunidad de Yesera*. Tarija: Fundación FAutapo.
- Fennema O. (1993). *Química de los alimentos*. Zaragoza, España: Ascribia S. A.,
- Fennema, O. (2000). *Química de los Alimentos*. Zaragoza- España: Acribia.
- FUNIBER. (2005). *Fundación Universitaria Iberoamericana*. Obtenido de FUNIBER: <https://www.composicionnutricional.com/alimentos/FRUTILLA-5>
- Gabriel Martínez, S. &. (2013). Extracción asistida por Fermentación Fúngica de antioxidantes fenólicos. *Química mexicana*, 16-24.
- García-Viguera, C., & Bridle, P. (1996). Influence of structure on colour stability of anthocyanins and favylum salts with ascorbic acid. En *Food Chemistry* (págs. 64:21-26).
- Garzón, G. A. (14 de agosto de 2008). *Las Antocianinas como colorantes naturales, Vol 13*. Investigación, Departamento de Química, Universidad Nacional de Colombia , Bogotá. Recuperado el 18 de abril de 2020, de agarzonmo@unal.edu.co
- Hernández, I. M. (noviembre, 2019). *Extracción y caracterización de antocianinas de la fresa mediante fluidos supercríticos asistida por campos eléctricos pulsados*. Toluca, Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Horbowicz, M. (July de 2008). Anthocyanins of fruits and vegetables- their occurrence, analysis and role in human nutrition. (D. o. University of Podlasie, Ed.)

ResearchGate, Vegetable Crops Research Bulletin, 14. Recuperado el 1 de junio de 2020, de <https://www.researchgate.net/publication/250166540>

Humacata, E. C. (2019). Obtención de extracto de antocianinas de arándano (*Vaccinium corymbosum* L.) cultivado en el valle central de Tarija. Tarija, Bolivia: Universidad autónoma Juan Misael Saracho.

INE, I. N. (2020). *CENSO NACIONAL AGROPECUARIO*. La Paz: Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras.

Islam, S. (2016). *Composiciones de antocianinas en especies de gladio lus de diferentes colores: una fuente de colorantes alimentarios naturales*. Obtenido de American Journal of Food Science and Technology: <http://pubs.sciepub.com/ajfst/4/4/4>

J., W. (1980). *Developments in Food Colors*. London: applied Science Publishers.

Jiménez, C. D., Serrano Flores, C., & Giusti, M. (Enero de 2009). Caracterización de las antocianinas de los frutos de *Berberis boliviana* Lechler. *Sociedad Química de Perú*, 75-76.

L., J. (1972). Some advances in the chemistry of anthocyanin-type pigments. En J. L., *The Chemistry of plant Pigments* (págs. 123-142). New York: Academic Press.

Legarreta, D. G. (2006). Pigmentos. En S. B. Dergal, *Química de los alimentos, Cuarta Edición* (pág. 420). México: Pearson Educación.

Lepe, J. P., & Berries, c. a. (Agosto de 2014). *El mercado de las Frutillas*, Ministerio de Agricultura de Chile. Obtenido de Oficina de Estudios y Políticas Agrarias: www.odepa.gob.cl

López-Valencia, D., Sánchez-Gómez, M., Acuña-Caita, J. F., & Fischer, G. (enero-abril de 2018). Propiedades fisicoquímicas de siete variedades destacadas de fresa (*Fragaria x ananassa* Duch) variedades cultivadas en Cundinamarca (Colombia) durante maduración. *Manejo de cosecha y tecnología poscosecha*. (F. d. Agrarias, Ed.) Bogotá, Cundinamarca, Colombia.

- Marcano, D. (2018). *Introducción a la Química de los colorantes*. (M. y. Academia de Ciencias Físicas, Ed.) Caracas, Venezuela, Venexzuela: Colección Divulgación Científica y Tecnológica.
- Merino, J. P. (2009). Definición de Fresa. <https://definicion.de/fresa/>.
- MIGUEL, M. (2011). Anthocyanins: Antioxidant and/or anti-inflammatory activies. *Journal of Applied Pharmaceutical Science- Instituto de Biotecnología e Bioengenharia, Universidade do Algarve, CAmpus deGambelas*, 4.
- Ministerio de Medio Ambiente de Chile, MMA. (2015). *Cultivo de la frutilla, una realidad sin bromuro de metilo en Chile*. Santiago, Chile: Publicado por el Ministerio de Medio Ambiente de Chile y ONUDI, con el apoyo del Fondo Multilateral del Protocolo de Montreal.
- Morales, C. G. (2017). *Manual de manejo Agronómico de la Frutilla, Boletín INIA N°17*. SANTIAGO, Chile: Instituto de Investigación Agropecuaria (INIA).
- Morales-Delgado, D., Téllez-Medina, D., Rivero-Ramírez, N., & Arellano-Cárdenas, S. (2014). Efecto del secado convectivo en el lcontenido total de antocianinas, actividad antioxidante y cambios morfométricos de células de parénquima de fresa. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 179-187.
- Msc.Luz Marina Carvajal de Pabón, D. E. (2012). Capacidad Antioxidante de dos variedades de fragaria x ananassa (weston) Duchense (fresa) sometidas a variaciones en la nutrición vegetal. *REvista Cubana de Plantas Medicinales*.
- Ohgamy K, K. Y. (2005). Anti-inflammatory effects of aronia extract on rat . *investigative Ophthalmology & visual Science*.
- Pefaur Lepe, J. (2014). *El mercado de las Frutillas; Frutilla, agroindustria, Berries*. Obtenido de Oficina de Estudios y Políticas Agrarias: www.odepa.gob.cl
- Perdomo, i. (2019). El cultivo de la fresa o frutilla. *Agrotendencia*.
- Reza Vargas María del Carmen, A. O. (2004). Comparación de dos Métodos de Extracción en Ficus carica Variedad Misión. *VII Congreso Nacional de Ciencia*

de los Alimentos y II Foro de ciencia y Tecnología de Alimentos, (págs. 331-335). Guanajuato, Gto México.

Rivera, H. M. (2015). Técnica de análisis espectrofotométrica de antocianinas en materias primas de la región de Ayacucho. Ayacucho, Perú.

Silva, M. d. (2004). *Caracterización de Fracciones Polifenólicas de la Fresa y sus Implicaciones Tecnológicas*. Tesis Doctoral, Universidad de Salamanca, Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Salamanca. Recuperado el 15 de Mayo de 2020

Sweet Berry. (2015). Obtenido de Variedades de Frutillas en Chile: [http://www.sweetberry.cl/variedades de frutilla en Chile/](http://www.sweetberry.cl/variedades-de-frutilla-en-chile/)

Terranova. (1995). *Producción agrícola I*. Colombia: Terranova, Editorial limitada pp 191-194.

Timberlake, C. (1980). Anthocyanins-Occurrence, Extraction and Chemistry. En *Food Chem* (págs. 69-80).

Velasco, I., Flores, A. L., & Nuñez, J. M. (1997). Guía para la enseñanza de la percepción remota en meteorología. Buenos Aires, Argentina.

Villagran&Legárraga. (2016). Variedades de Frutillas. *Boletín INIA Chile*, 28-30. Recuperado el 4 de octubre de 2020

WordPress. (29 de Septiembre de 2020). *Las antocianinas para el cuidado de la piel y sus aplicaciones dermatológicas*. Obtenido de <http://conocimiento.articlesask.com/2health/2antiaging/1002163635.html>

Zapata, L. M. (Abril de 2014). Obtención de Extracto de antocianinas a partir de arándanos para ser utilizado como antioxidante y colorante en la industria alimentaria. *Tesis Doctoral*. Valencia, España.

