

Bibliografía

- **Aliaga, M. A. (2017).** *Estabilidad térmica del extracto colorante de orujos de uvina (vitis aestivalis- cinerea x vitis vinifera) en una bebida modelo.* Lima- Peru.
- **Alvarado, J. A. (2011).** *Protocolo de análisis- Centro de Investigacion en Quimica de alimentos Análisis de la TEAC (Capacidad Antioxidante en Equivalentes de Trolox).*
- **Analytics, K. (2012).** *Global Hearing Instrunent Market.*
- **Anónimo. (2015).** *Ecured.* Recuperado el 22 de junio de 2019, de https://www.ecured.cu/Rubus_ulmifolius
- **BARBOSA-CÁNOVAS, G. V. (2005).** *OPERACIONES UNITARIASEN LAINGENIERÍA DE ALIMENTOS.* Mundi-Prensa: BARCELONA.
- **CÁRDENAS, A. X. (2018).** “*Determinación de parámetros tecnológicos para la obtención por evaporación de antocianinas a base de un extracto hidroalcohólico de coronta de maíz morado (zea mays l.) var. arequipeño*”. tacna – peru .
- **CARVALLO, M. (2019).** *extracción de antocianinas de la coronta del maíz.* Tarija.
- **Castañeda-Sanchez, A., & J.A. Guerrero- Beltran. (2011).** *Pigmentos en frutas y hortalizas rojas: antocianinas.* Mexico.
- **CIPLANE. (2008).** *Hortalizas y bayas; estudio realizado a productores del valle central del departamento de Tarija.* Tarija.
- **Cruz, E. (2019).** *Obtención de extracto de Antocianinas de arandano(vaccinium corymbosum L.) cultivado en el valle central de Tarija.* TARIJA.
- **Delgado-Vargas. (2000).** *Ruta General de biosíntesis de las antocianinas.*
- **Elena, S., & Castillo, M. (2012).** *EXTRACCIÓN DE COLORANTE A PARTIR DE LA FLOR DE JAMAICA.* Managua, Nicaragua.
- **FUCHS, L. (2012).** *La mora, pequeña joya silvestre.* Recuperado el 2020, de <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/la-mora-pequena-joya-silvestre>

- **GARZÓN, G. A. (2008).** *LAS ANTOCIANINAS COMO COLORANTES NATURALES Y.* Colombia: Acta biol. Colomb., Vol. 13 No. 3, 2008 27 - 36.
- **Huasco Huanto, R. (2018).** *Extracción de colorante natural de la semilla de palta (variedad hass) producida en la provincia de Yacuiba.* Tarija.
- **Huerta, L. D., & Ostos Arias, R. (2014).** *Estudio de prefactibilidad de una empresa productora y comercializadora de bixina dirido al mercado de japon.* Peru.
- **Indumentaria(CIAI), C. I. (s.f.).** CIAI. Recuperado el 22 de junio de 2019, de <http://www.ciaindumentaria.com.ar/plataforma/colorantes-naturales/>
- **Lasso, A. P. (2011).** *Extracción y uso de tres pigmentos naturales a partir de tomate de arbol (solanum betaceum CAV), Mortiño (Vaccinium myttillus L.) y mora de castilla (Rubus glaucus) como alternativa colorante natural para alimentos.* Ecuador .
- **Martínez, N. d., & al, e. (2011).** *Antocianinas y actividad anti radicales libres.*
- **Membreño, S. A. (2006).** *Ensayo preliminar para la obtención de colorantes naturales a partir de especies vegetales comestibles .* El Salvador .
- **Montgomery, D. C. (1991).** *Diseño y Análisis de Experimentos.*
- **moreu, D. m. (2014).** *Puleva.* Recuperado el 07 de julio de 2019, de Puleva: <https://www.lechepuleva.es/aprende-a-cuidarte/tu-alimentacion-de-la-a-z/m/moras>
- **Nieves del Socorro Martínez-Cruz, 1. K.-N.-S.-C.-G.-R. (2011).** *Antocianinas y actividad anti radicales libres.* Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/rmcf/v42n4/v42n4a7.pdf>
- **Ortega, P. O. (2016).** *Estudio comparativo de métodos de tratamiento de muestra para la determinación de bisfenol A en alimentos/bebidas.*
- **Ortega, V. P. (2004).** *Estudio comparativo en el uso de colorantes naturales y sinteticos en alimentos,desde el punto de vista funcional y toxicologico .* Recuperado el 06 de 05 de 2019, de <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2004/fap259e/pdf/fap259e.pdf>

- **QUIMINET. (2006).** *El secado por aspersion y su uso en la encapsulación.* Recuperado el 20 de 02 de 2020, de <https://www.quiminet.com/articulos/el-secado-por-aspersion-y-su-uso-en-la-encapsulacion-10261.htm>
- **Sauñi, H. F. (2014).** *Utilización de la antocianina del maíz morado (Zea Mays L.) y stevia (Stevia rebaudiana Bertoni) en la elaboración de un producto tipo mermelada y su aceptabilidad.* Lima-Peru.
- **Sosa, I. A., & Lopez Sanchez, J. L. (2004).** *Espectrofometría de absorción .* Mexico.
- **TRADE-MAP. (2018).** *Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresa.* Recuperado el abril de 2019, de <https://www.trademap.org/Index.aspx?lang=es&AspxAutoDetectCookieSupport=1>
- **villarruel, G. r. (2014).** *“INVESTIGACIÓN DE LA MORA Y PROPUESTA GASTRONÓMICA”.* Recuperado el 05 de marzo de 2020, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11913/1/56668_1.pdf
- **Whitaker, J. (2001).** *Current Protocols in food Analytical Chemistry, .* California Copyright.
- **Zapata, L. M. (2014).** Obtención de extracto de antocianinas a partir de arándanos para ser utilizado como antioxidante y colorante en la industria alimenticia .
- **Zeballos, C. K. (2016).** *Estudio de los principios bioactivos y obtención de colorantes naturales naturales de la cáscara de Opuntia ficusindica (L.) Miller "tuna".* Perú .