

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, J. M. (1990). Principios microestructurales de Ingeniería y Procesos de Alimentos. Londres, Reino Unido.
- Belén-Camacho, Moreno-Álvarez & Alemán, J. (2004). Efecto de la temperatura de secado sobre la degradación de capsaicinoides. *Jessenia polycarpa Karst.*
- Borgioli, L. (2007). Disolventes de baja toxicidad. *España.*
- Bosland PW. (1996). Capsicums: Usos innovadores de un antiguo cultivo en J. Janick, (Ed.) *Progreso es nuevos cultivos.*
- Boyadzhiev L, Kancheva D, Guiraud P, Gourdon C. (1999). Extracción de carotenoides y capsaicina de frutos de pimiento rojo (*Capsicum annum L.*). *Hung. J. Ind. Chem.*
- Cardona, J., Lopera, G., Montoya R., A., Montoya V., A., Peña, J., Gil, M., Ríos, L. y Restrepo, G. (2006). Obtención de oleorresina de pimentón (*Capsicum annum l.*). *Vitae. Revista de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias.*
- Cervantes C. (2003). Colorantes naturales, usos y perspectivas. *Tecnología Alimentaria. Énfasis en Alimentación.*
- CODEX STAN 19-1981. (2017). Norma del códex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
- Daood HG, Illés V., Gnayfeed M., Mészáros B., Horváth G. y Biacs PA. (2002). Extraction of pungent spice paprika by supercritical carbon dioxide and subcritical propane. *J. Superc. Fluids.*
- De La Cruz, A., A. (2011) Evaluación del porcentaje de rendimiento y caracterización fisicoquímica de la oleorresina de chile blanco (*capsicum annum a.*). *Guatemala.*

- Estorff, A.; Collins, P.; Sahler, A. (2005). Tecnifood. *Alimentos colorantes: atractivos, saludables y naturales*.
- FDA (2006). Listing of color additives exempt from certification. Subpart A. Foods. Paprika oleoresin. *Code of federal regulation (CFR)*. EE.UU.
- Fernández-Trujillo JP., y Escarabajal D. (2006). El proceso tradicional de elaboración del pimentón de Murcia y sus posibles innovaciones. *Grasas y Aceites*. España.
- Fernández, G. (2007). Extracción, análisis, estabilidad y síntesis de capsaicinoides (tesis doctoral). Universidad de Cádiz, España.
- Fernández-Trujillo, J. P. (2007). Extracción convencional de oleorresina de pimentón dulce y picante I. *Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)*, España.
- Flavorix (2012). Colorante Natural Oleorresina de Pimentón (E-160c). *Aromáticos, S.A.*
- Gil-Garzón, M., A., Londoño, L., J., Gonzáles, M., I., Sanabria, C., C. (2012). Aplicación de la pprika extraıda por fluidos supercríticos. *Corporación universitaria Lasallista*. Colombia.
- Guzmán, M., & Arturo, A. (2007). Ingeniería química con área en Ingeniería de Procesos. *Obtención de Oleorresina Capsicum a partir de chiles jalapeños frescos enteros*. México.
- Henderson D., Henderson S. (1992). Thermal decomposition of capsaicin, interactions with oleic acid at high temperatures. *Journal and Agricultural Food Chemistry*.
- Herrera J. (1988). Extracción continua de oleorresina de pimentón. *Alim. Equip. Technol.*
- Hidalgo, V. (2007). Comunicación personal sobre el proceso de extracción de oleorresina de pimentón. Murcia, España.
- Jensen, William B. (2007). El origen del extractor Soxhlet. *Journal of Chemical Education (ACS)*.

- Maroto Borrego, J. V. (1995). "Horticultura herbácea especial". *Ediciones Mundi-Prensa*. Madrid.
- Méndez-Trujillo, V., Gonzáles-Mendoza, D., Gutiérrez, F., A. (2005). Contenido de carotenoides y color extractable de nuevos cultivares en Chile pimiento, México.
- Meléndez-Martínez, A. J., Vicario, I. M., Heredia, F. J. 2007. Pigmentos carotenoides: consideraciones estructurales y fisicoquímicas. Laboratorio de Color y Calidad de Alimentos. Facultad de Farmacia. *Universidad de Sevilla*. Sevilla, España.
- Miranda, E. (octubre de 2018). Producción de pimiento en la provincia Avilés. (Rodríguez A., Entrevistador).
- Morabito, E., V., Doerner, G., W. (1997). Police use of less-than-lethal force: Oleoresin Capsicum (OC) spray.
- Navarro F y Costa J. (1993). La oleorresina de pimentón. *Ed. Univ. Murcia*. Murcia, España.
- Navarro, F., Costa, J. (1990). La oleorresina de pimentón. España.
- Núñez, F., R. Gil y J. Costa (1996) El cultivo de pimientos, chiles y ajés. *Ediciones Mundi-Prensa*. Madrid, España.
- Pérez-Gálvez, A. y Garrido-Fernández, J. (1997). Termodegradación de carotenoides en el pimentón. Departamento Oleorresinas de *Capsicum* en la industria alimentaria. *Revista Lasallista de Investigación*. España. de Biotecnología de Alimentos. *Instituto de la Grasa*.
- Pérez-Gálvez, A., Martin, H., D., Sies H., Stahl, W. (2003). Incorporation of carotenoids from paprika oleoresin into human chylomicrons. *Institute for Physiological Chemistry I*. Alemania.

- Prieto, Ximena., Borges, P., Cruz-Viera, L. (2009). Ciencias y Tecnología de Alimentos. *Efecto de la temperatura sobre la extracción de Oleorresina de pimentón*. Cuba.
- Restrepo, G. (2006). Obtención de oleorresina de pimentón (*Capsicum anuum l.*) *Vitae. Revista de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias*,
- Restrepo, M. (2006). Oleorresinas de *Capsicum* en la industria alimentaria. *Revista Lasallista de Investigación*.
- Reyes-Escogido, M. L., Gonzalez-Mondragon, E. G., Vazquez-Tzompantzi, E. (2011). Chemical and Pharmacological Aspects of Capsaicin. *Molecules*.
- Rodríguez-Amaya D. (1999). Cambios en los carotenoides durante el proceso de almacenamiento del alimento. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*.
- Rodríguez, G. Barbosa-Canovas. (2001). Food Engineering. E.U.A. *Chapman y Hall*.
- Rodríguez, G., Montoya, M. C. (2002). El color en los alimentos. *Fundación Eroski*
- Santivañez, C. I., Patiño, T. (2008). Evaluación de calidad y rendimiento en la extracción y caracterización de oleorresina de ají paprika. *Tesis de Grado*. Perú
- Salamanca, M., Sánchez, M. (2009). Extracción y caracterización de la oleorresina de orégano (*Origanum vulgare*). *Tesis de Grado. Universidad Tecnológica de Pereira*. Colombia.
- Topuz, A., Ozdemir, F. (2007). Evaluación de carotenoides, capsaicinoides y composición del ácido ascórbico de algunos cultivares de pimientos seleccionados. (*Capsicum annum L.*). Cultivado en Turquía. *Diario de Composición y Análisis de Alimentos*.
- Unión Europea. (2006). Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios. COM (2006) 428 final. 2006/0145 (COD).

WEBGRAFÍA

- ESSENCE SP. (2011). *Oleoresina de pimentón*. Obtenido de Essence:
<http://essence.info.pl/es>
- EVESA. (2006). *Paprika oleoresin oil soluble*. Obtenido de Evesa:
<http://www.evesa.com/product/paoil.html>
- Granada, U. d. (2008). *Extracción sólido-líquido*. Obtenido de Fciencias:
<http://fciencias.ugr.es/practicasdcentes/wpcontent/uploads/guiones/ExtraccionSolidoLiquido.pdf>
- Infoagro (1997). *Infoagro Systems, S.L. Madrid, España; cultivo del pimiento*. Obtenido de Infoagro: <https://www.infoagro.com/hortalizas/pimiento.htm>
- Martínez, L. (2019). *Escala de Likert: qué es y cómo utilizarla (incluye ejemplos)*. Obtenido de Hubspot: <https://blog.hubspot.es/service/escala-likert>
- Propiasa (1998). *Oleoresina de Páprika (E-160C). Promoción Productos Internacionales Alimentación S. A.* Obtenido de Propiasa: <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E160c.html>
- Quimicathai (Octubre, 2012). *¿Qué es el número CAS?*. Obtenido de Química Tháí:
<https://quimicathai.wordpress.com/2012/10/17/que-es-el-numero-cas/>
- RAE (2018). *Diccionario de símbolos alfabetizables*. Obtenido de RAE:
<http://www.rae.es/diccionario-panhispanico-de-dudas/apendices/simbolos-alfabetizables.html>
- RESEARCHGATE (2014). *Chemical structure of oleoresin*. Obtenido de Researchgate: <http://www.researchgate.net>
- Rodríguez, A. (2019). *Importancia de las protuberancias en el pimiento*. Obtenido de Maldita ciencia: <https://maldita.es/malditaciencia/no-las-protuberancias-de-los-pimientos-no-influyen-en-su-sabor/>

Tplaboratorioquímico (2014). *Propiedades, simbología y cuidados del etanol*.

Obtenido de Tplaboratorioquímico: <https://www.tplaboratorioquimico.com/quimica-general/compuestos-quimicos-etanol.html>

Zarc International. (2006). *Información técnica de oleorresina de pimiento*. Obtenido

de Zarc: http://www.zarc.com/espanol/capstun/tech_info/oc_index.html

