

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

[1] **Navarro García, G. y Navarro García, S. (1985).** *Sustancias Péclicas: Química y Aplicaciones*. [Libro en línea]. Serie de investigaciones (S.P.I.C.). Fecha de consulta: 20 de mayo de 2015. Disponible en: <https://books.google.es/books?id=Ettw8N9uwA8C&pg=PA70&dq=pectinas&hl=es&sa=X&ei=9M5rVbrTJ5O1oQTkrICgAw&ved=0CDoQ6AEwAg#v=onepage&q=pectinas&f=false>

[2] **Vian, Á. (1994).** *Introducción a la Química Industrial*. [Libro en línea]. Editorial Reverté, edición en español. Fecha de consulta: 26 de mayo de 2015. Disponible en: <https://books.google.es/books?id=Rkk04SmHTKEC&pg=PA487&dq=obtencion+pectina&hl=es&sa=X&ei=8dNrVf7VCImogwSTpYCYCQ&ved=0CD4Q6AEwAw#v=onepage&q=obtencion%20pectina&f=false>

[3] **Silva Team (2015).** *Materias Primas para la Producción de Pectina*. Fecha de consulta 20 de mayo de 2015,

de:

<http://es.silvateam.com/Productos-y-Servicios/Food-Ingredients/Pectina/Materias-primas>

[4] **Stückrath, R. (2002).** *Comparación en la Metodología de Extracción de Pectinas de Bajo Metoxilo por Medio de Agentes Quelantes Utilizando Diferentes Pretratamientos*. Fecha de consulta 20 de mayo de 2015,

de:

<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=300586>

[5] **Pagan i Gilabert, J. (1996).** *Degradación Enzimática y Características Físicas y Químicas de la Pectina del Bagazo de Melocotón*. [Libro en línea]. Editorial Reverté, edición en español. Fecha de consulta: 22 de mayo de 2015. Disponible en: <http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8370/jpagan.pdf?sequence=315>

[6] **Vásquez, R. et al. (2008).** *Extracción de Pectina a Partir de la Cáscara de Plátano (Musa AAB, subgrupo plátano) Clon Hartón.* Fecha de consulta 27 de mayo de 2015,

de:

http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0378-8182008000200008&script=sci_arttext

[7] **Addosio, R. et al. (2005).** *Obtención y Caracterización de Pectina a partir de la Cáscara de Parchita (Passifloraedulis f. flavicarpa Degener).* Fecha de consulta 20 de mayo de 2015,

de:

http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0378-78182005000300004&script=sci_arttext

[8] **F., R. (2009).** *La Pectina y su Aplicación en la Industria Alimentaria.* Fecha de consulta 23 de mayo de 2015,

de:

<https://www.scribd.com/doc/128912418/Trabajo-de-Bioquimica-Pectinas>

[9] **Silva Team (2015).** *Pectina, la Elección Justa.* Fecha de consulta 20 de mayo de 2015,

de:

<http://es.silvateam.com/Productos-y-Servicios/Food-Ingredients/Pectina>

[10] **Acevedo, V. Y Ramírez, D. (2011).** *Análisis Técnico y Económico de la Pectina, a partir de la Cáscara de la Naranja (Citrus sinensis).* Trabajo de Grado (Ingeniero Agroindustrial). Universidad de San Buenaventura Cali, Facultad de Ingeniería. Santiago de Cali (Colombia).

[11] **Cabarcas, E. et al. (2012).** *Extracción y Caracterización de Pectina a Partir de Cáscaras de Plátano para Desarrollar un Diseño General del Proceso de Producción.* Trabajo de Grado (Ingeniero Químico). Universidad de Cartagena, Facultad de Ingeniería. Cartagena de Indias (Colombia).

[12] Instituto Boliviano de Comercio Exterior (2008). *Exportemos! Potencial Exportador de Banana.* Fecha de consulta 20 de mayo de 2015,
de:

<http://ibce.org.bo/images/publicaciones/exportemos24.pdf>

[13] Chasquibol, N. et al. (2008). *Extracción de Pectina de Alto Metoxilo a partir de Nopal.* Fecha de consulta 23 de mayo de 2015,
de:

[http://fresno.ulima.edu.pe/sf%5Csf_bdfde.nsf/imagenes/105977FBB1325E100525756D004EA62A/\\$file/09-26-chasquibol.pdf](http://fresno.ulima.edu.pe/sf%5Csf_bdfde.nsf/imagenes/105977FBB1325E100525756D004EA62A/$file/09-26-chasquibol.pdf)

[14] Camacho, M. et al. (2002). *Extracción de Pectina de Alto Metoxilo.* Fecha de consulta 20 de mayo de 2016, **de:** <http://148.206.53.84/tesiuami/UAMI10184.pdf>

[15] Devia, J. (2003). *Proceso para Producir Pectinas Cítricas.* Fecha de consulta 24 de mayo de 2016,

de:

<http://www.google.com.bo/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCIQFjAA&url=http%3A%2F%2Fpublicaciones.eafit.edu.co%2Findex.php%2Frevista-universidad-eafit%2Farticle%2Fdownload%2F918%2F823&ei=Uht1Vau3K9TLsAThp6KABQ&usg=AFQjCNExuOLnzU4C64hWffy1dOY70BfsTw&bvm=bv.95039771,d.cWc>

[16] Alfonso, E. (2010). *Estudio del Comportamiento Reológico de las Pectinas con diferente grado Galacturónico obtenida a partir de Citrus paradisi (Gray Fruit).* Trabajo de Grado (Licenciatura en Química y Farmacia). Universidad de El Salvador, Facultad de Química y Farmacia. El Salvador (El Salvador).

[17] Vaclavik, V. (1998). *Fundamento de Ciencia de los Alimentos.* [Libro en línea]. Editorial Acribia, S.A. Edición en lengua española. Fecha de consulta: 10 de junio de 2015. Disponible en: http://www.uco.es/master_nutricion/nb/Vaclavik/_portada.pdf

[18] **Badui, S. (2006).** *Química de los Alimentos*. [Libro en línea]. Pearson Educación de México 2006. Cuarta edición. Fecha de consulta: 15 de junio de 2015. Disponible en: http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006_26571.pdf

[19] **Suárez D. y 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*. Trabajo de Grado (Químico Industrial). Universidad Tecnológica de Pereira, Facultad de Tecnología. Pereira (Colombia).

[20] **Crane J. y Balerdi C. (1998).** *Los Plátanos en Florida*. Fecha de consulta 20 de mayo de 2016,

de:

<http://edis.ifas.ufl.edu/hs275>

[21] **Wikipedia. (2016).** *Musa x Paradisica*. Fecha de consulta 20 de abril de 2016,

de:

https://es.wikipedia.org/wiki/Musa_%C3%97_paradisiaca

[22] **Frutas y Hortalizas. (2016).** *Plátano, Musa sp. / Musaceae*. Fecha de consulta 20 de abril de 2016,

de:

<http://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Tipos-variedades-Platano.html>

[23] **FAO. (2001).** *Producción de Plátano en el Mundo*. Fecha de consulta 20 de abril de 2016,

de:

<http://www.fao.org/docrep/007/y5102s/y5102s05.htm>

[24] **Agri-Food Business Development Centre. (2011).** *Estadísticas de producción por países*. Fecha de consulta 25 de abril de 2016,

de:

<http://www.nationmaster.com/country-info/stats/Agriculture/Produce/Banana/Production>

[25] Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural. (2014). *Perfil Producto Banana*. Fecha de consulta 12 de abril de 2016,
de:

www.promueve.gob.bo/DocPDF/PerfilPais/2015/PERFIL_BANANA.pdf

[26] Dormond H. et al. (2011). *Evaluación preliminar de la cáscara de banano maduro como material de ensilaje, en combinación con pasto King Grass(Pennisetumpurpleum)*. Fecha de consulta 17 de abril de 2016,
de:

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=66622603002>

[27] Betancurt Á. (2011). *Residuos del plátano, renta para productores*. Fecha de consulta 17 de mayo de 2016,

de:

<http://www.unperiodico.unal.edu.co/dper/article/residuos-del-platano-renta-para-productores-1.html>

[28] Zegada V. (2015). *Extracción de Pectina de Residuos de Naranja por Hidrólisis Ácida asistida por Microondas (HMO)*. Fecha de consulta 15 de septiembre de 2016.
de:

<http://www.upb.edu/sites/default/files/I%26DV1N15-8Art-VZegada-Web1.pdf>

[29] Shaha R. et al. (2013). *Condición de extracción optimizada y caracterización de la pectina de lima Kaffir (Citrus hystrix)*. Fecha de consulta 20 de mayo de 2016,
de:

www.isca.in/AGRI_FORESTRY/.../1.ISCA-RJAFS-2013-002.pdf