

## BIBLIOGRAFÍA

- [1] **PRIETO-MARTÍNEZ, J.; COVARRUBIAS-ALVARADO, J.E.; ROMER-CADENA, A.; FIGUEROA-VIERA, J.J.** (Eds). 2005. “*Paquete tecnológico del cultivo del mango en el Estado de Colima. SEDER, México*”. Fecha de consulta: 25 de mayo 2016 Disponible en: <<http://seder.col.gob.mx/Paquetes/MANGO.pdf>>.
- [2] **SALUNKHE, D.K.; KADAM, S.S.** 1995. *Handbook of Fruit Science and Technology: Production, Composition, Storage, and Processing*. Editorial CRC Press. United States of América.
- [3] **ÁNGEL ROJAS; LUISANA MARÍN; YOLFRE OROPEZA** “*Extracción del aceite de la semilla de mango utilizando solventes orgánicos*” Fecha de consulta: 25 de mayo 2016 Disponible en:<<http://www.feggylab.mex.tl.pdf>>
- [4] **MARTHA DEL PILAR LÓPEZ HERNÁNDEZ** “*Evaluación del rendimiento de extracción y caracterización de la grasa de semilla de 20 accesiones de mango del banco de germoplasma y materiales nativos*”. ” Fecha de consulta: 19 de mayo 2016 Disponible en:<<http://www.repository.ut.edu.com> >
- [5] **SANDRA MILENA OSPINA HENAO; ELIANA NATALI HERNANDEZ RODRIGUEZ; CARLOS ALBERTO LOZANO MORENO** “*Estudio experimental del proceso de fermentación de residuos agroindustriales del mango (mangifera indica l) usando saccharomyces cerevisiae*” ” Fecha de consulta: 19 de mayo 2016 Disponible en:<[www.repository.ucm.edu.com.jspui.handle](http://www.repository.ucm.edu.com.jspui.handle)>
- [6] **RODRÍGUEZ, L. (2012).** “*El aceite del hueso del mango podría ser aprovechado para la alimentación. Revista Digital Veo Verde. México*”. Fecha de consulta: 20 de Mayo de 2016, Disponible en: < [www.veoverde.com/2012/05/el-aceite-del-hueso-del-mango-podria-ser-aprovechado-para-la-alimentacion](http://www.veoverde.com/2012/05/el-aceite-del-hueso-del-mango-podria-ser-aprovechado-para-la-alimentacion)>
- [7] **BAILEY.A.E.** “*aceites y grasas industriales*” Editorial Memphis Tennessee. 1951.
- [8] **NÚÑEZ, CARLOS, EDUARDO** “*Extracciones con equipo soxhlet Argentina 2008*” Disponible en: < [www.cenunez.com.ar](http://www.cenunez.com.ar)>

- [9] **SRUAMSIRI, S.; SILMAN, P. 2009.** “*Nutritive value and nutrient digestibility of ensiled mango by products. Maejo Int. J. Sci. Technol.*” Disponible en:
- [10] **TREJO-MÁRQUEZ, M.A. 2009.** “*Piel de mango, hueso de chocolate. Hypatia. 31*” Disponible en: < <http://hypatia.morelos.gob.mx>, verificado 10 de septiembre >
- [11] **PEREIRA, C.G.; MEIRELES, M.A. 2009.** “*Supercritical fluid extraction of bioactive compounds: fundamentals, applications and economic perspectives. Food Bioprocess Technol*”
- [12] **DANDEKAR, P.; PATRAVALE B V. 2009.** “*Enzymatic synthesis of fructose ester from mango kernel fat. Indian J. Chemi. Technol.*”.
- [13] **DOUGLAS MONTGOMERY C.** “*Diseño y análisis de experimento*”. Editorial iberoamerica. Mexico. 1991.
- [14] **LORENA; DAVID; ALEX.** “*Material de laboratorio*” Disponible en: <[www.sistemamid.com](http://www.sistemamid.com)>
- [15] **RAMÍREZ RUIZ ERIK.** “*metodología de la investigación*”. Tarija-Bolivia 2009.
- [16] **JAIME ROBERTO COREA OCHOA.** “*Determinación del conjunto de parámetros adecuados del aceite de semilla de mango a partir de datos experimentales a nivel laboratorio*”. Disponible en: < [www.biblioteca.usac.edu](http://www.biblioteca.usac.edu) >
- [17] **ANALLELI JIMÉNEZ DURÁN 2015.** “*Deshidratado de rebanadas de mango tomy atkins utilizando extractos de sus semillas y metabisulfito de sodio como pretratamientos*”. Disponible en: < [www.jupiter.utm.mx-tesis-dig](http://www.jupiter.utm.mx-tesis-dig).>
- [18] **FLORENCIA VERÓNICA GRASSO 2013.** “*Diseño del proceso: Pretratamiento enzimático para extracción de aceites vegetales en un extractor de columna.*” Disponible en: < [www.sedici.unlp.edu.ar](http://www.sedici.unlp.edu.ar) >
- [19] **F. KERDOUSS, A. BANNARI, P. PROULX, R. BANNARI, M. SKRGA, Y. LABRECQUE.** “*Two-phase mass transfer coefficient prediction in stirred vessel with a CFD model*”. Disponible en: < [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com) >