

## BIBLIOGRAFÍA

1. **Ingrid P. Segarra Lopez,2005.** Proyecto Para La Producción De Cúrcuma Longa  
En El Ecuador Y Su Comercializacion En El Mercado De Estados Unidos. Quito.
2. **Aura Jazmín Coronel Delgado, 2015.** Universidad Nacional de Colombia, Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad de Ciencias Agrarias, Medellín, Colombia.
3. **Guerra, 2001.** Vargas M., Jaramillo-Flores M. E., Dorantes-Alvarez L. y Hernández-Sánchez H.. Carotenoid retention in canned pickled jalapeño peppers and carrots as affected by sodium chloride, acetic acid, and pasteurization. Journal of Food Science: Sensory and Nutritive Qualities of Food 66(4):620-626. Hansberg W.
4. **Pineda.D.2012.** Celula de Alimentos y bebidas obtenidas. Obtenido de ministerio de economía de El Salvador.
5. **Figueruelo Arnáiz, Víctor.2007.** La Curcumina y sus funciones.
6. **Adrian Soberanis Ibañez,2009.** Evaluación de propiedades fisicoquímicas de la oleorresina de cardamomo (*elletteria cardamomum*, l. matton) obtenida a nivel laboratorio utilizando dos métodos de lixiviación a tres diferentes temperaturas.Guatemala.

7. **Benavides, A.; Hernández, R. E.; Ramírez, H. y Sandoval, A. 2010.** *Tratado de Botánica Económica Moderna*. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Buenavista, Saltillo, Coah., México. ISBN: 968844-050-7.
8. Alternativa de desarrollo tecnológico para la recuperación de las fracciones extractables y caracterización de los componentes claves curcumina y cariofileno contenidos en el rizoma de la cúrcuma (*cúrcuma longa*) para su agro industrialización en Guatemala, **2001**.
9. **Lanza, C. M. y Montes L. M. 2004.** Evaluación sistémica de las potencialidades empresariales a partir de la cúrcuma longa en el Departamento de Caldas. Universidad Nacional de Colombia, Sede Manizales.
10. **Shiyou.L, Wel.Y Guangrul.D.Pelying, 2011.** Chemical Composition and Product Quality Contro of Tumeric.
11. **Alexandra Nataly Reyes Martinez –Orbe,2014.** Evaluacion de la capacidad Antioxidante Utilizando DPPH( 2,2- DIFENIL-1-PICRILHIDRAZIL) de Rizomas de Curcuma Longa,Provincia de Pastaza, Ecuador.
12. **Avello y Suwalsky. M 2006.** Radicales libres, antioxidantes naturales y mecanismos de protección. Atenea, Concepción.
13. **Bengmark,S.Mesa.M Y Gi.2009.** Efectos saludables de la cúrcuma y de los curcuminoides Nutricion 264- 272
14. **Rios.E. Duque A. Leon,2009.** Caracterizacion Espectroscopica y Cromatografiaca de Curcumina Extraida de los rizomas de

Curcuma.Cultivada en el departamento de Quindio.Revista de investigación universitaria.España.18-22

- 15. Surojanametakul, V., Satmalee, 2010.** Preparation of Curcuminoid Powder from Turmeric Root (*Curcuma longa* Linn ) for Food Ingredient Use. Natural Science
- 16. Prado, M. Godoy, 2003.** Corantes artificiales em alimentos. Alimentos e Nutricao Araraquara
- 17. Parra .Shaid ,Olivera. 200.**Análise química de pigmentos minerais naturais de Itabirito.
- 18. Ríos, E.; Duque, A.; León, D.2009** Caracterización espectroscópica y cromatográfica de curcumina extraída de los rizomas de Cúrcuma (*cúrcuma longa* l.) cultivada en el departamento del Quindío. Revista Investigación Universidad del Quindío.
- 19. Eliseo Quintanilla, ALPERI Joaquín DIAZ 15 de Febrero 1996.** Patens, cope. Almagro WO1996003999 A1
- 20. Keshani, S., Wan, W., Nourouzi, M., Namvar, F., Ghasemi, M. 2015.** Spray drying: An overview on wall deposition, process and modeling. Journal of Food Engineering, 146, 152-162.
- 21. Datos de Físicoquímicos de España de la Real Academia Nacional de Farmacia, Spain,2015**

## **RECURSOS ELECTRONICOS**

- 1. Food-info, Disponible en <http://www.food-info.net>**
- 2. Turmeric: de golden spice of life, Disponible en <http://www.turmeric.co.in>**