

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1]. **Cornejo, V. (2010)**.Deshidratación de rebanadas de Palta variedad *Hass* por el método OSMO-VAC (osmótico-vacío) y evaluación de la calidad del producto “TESIS para obtener grado de maestro en ciencias con especialidad en alimentos” [en línea]. Disponible en: <http://www.google.com.bo/search?q=deshidratacion+de+Palta+pdf&oq=deshidracion+d e+Palta&aqs=chrome.1.69i57j0l3.10473j0j4&client=ms-unknown&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF-8> [2016,28 de mayo].
- [2]. **“Anacafe” (Asociación Nacional del Café)**, Cultivo de Palta, junio 2004. [En línea]. Disponible en: (<httpportal.anacafe.orgPortalDocumentsDocuments200412335Cultivo%20de%20Palta.pdf>). (2016, 28 de mayo).
- [3]. **Gallegos, P. (2002)** Situación actual de la palta en el mercado nacional y en el mercado de Estados Unidos, Quillota, Chile. [En línea]. Disponible en: (httpwww.avocadosource.compapersChile_Papers_A-ZG-H-IGallegosPaula2002.pdf). [2016, 29 de mayo].
- [4]. **Sánchez, J. (1999)**. Revista Chapingo Serie Horticultura Recursos genéticos de Palta (*Persea americana* mill.) y especies afines en México. [En línea]. Disponible en: (httpwww.avocadosource.comWAC4WAC4_p007.pdf) [2016, 29 de mayo].
- [5]. **ENA (Encuesta Nacional Agropecuaria)**, Bolivia, 2008. [En línea]. Disponible en: (httpwww.ine.gob.bopdfENA2008ENA_II.pdf) [2016, 30 de mayo].
- [6]. **FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), Bolivia, 2012**. [En línea]. Disponible en: (<http://apps.fao.org>) [2016, 30 de mayo].
- [7]. **Vargas, J. (2011)**. Deshidratación solar de Palta. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH), México. [En línea]. Disponible en: http://www.oikos.unam.mx/ecotecnias2013/Memorias_files/PE_J.Vargas.pdf [2016,

15 de junio].

[8]. **Sánchez, J.** RECURSOS GENÉRICOS DE AGUACATE (Persia americana Miller) Y ESPECIES AFINES EN MÉXICO. [En línea]. Disponible en: [Httpwww.cofupro.org.mx/cofuprooldarchivo/fondo_sectorialMichoacan23michoacan.pdf](http://www.cofupro.org.mx/cofuprooldarchivo/fondo_sectorialMichoacan23michoacan.pdf) [2016, 9 de junio].

[9]. **Rodríguez, A. y Edgar M. (2008).** SECADO DE UCHUVA (Physalis peruviana L) POR AIRE CALIENTE CON PRETRATAMIENTO DE OSMODESHIDRATACIÓN DRY GOOSEBERRY (Physalis peruviana L) WITH PRETREATMENT OF OSMOTIC DEHYDRATION, 2008. [En línea]. Disponible en: <http://www.scielo.org.co/pdf/vitae/v15n2/v15n2a04.pdf>.

[2016, 2 de julio].

[10]. **Doradea, J. (2013).** Evaluación del Rendimiento y Calidad del Aceite Fijo de Pulpa de Aguacate (Persea americana Hass) Obtenido por Presión en Frío en Función del Proceso de Secado “TRABAJO DE GRADUACIÓN” Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Ingeniería Química.

[11]. **Restrepo A. (2012).** Alternativas para la conservación de aguacate (Persea americana Mill, variedad Hass) en la inhibición del pardeamiento enzimático “para optar el título de Especialista en Alimentación y Nutrición” CORPORACIÓN UNIVERSITARIA LA SALLISTA Facultad de Ingeniería Especialización en Alimentación y Nutrición Caldas.

[12]. **Chávez S. (2010).** Efecto de la potencia y el tiempo de escaldado en horno microondas sobre la actividad de la polifenoloxidasas, características fisicoquímicas y sensoriales del puré refrigerado de palta (Persea americana Millar) variedad Fuerte. “TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL”, UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO; FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS, TRUJILLO – PERÚ.

[13]. **Gallegos, P. (2002).** Situación Actual de la Palta en el Mercado Nacional y en el Mercado de Estados Unidos, “Taller de Licenciatura”, UNIVERSIDAD CATÓLICA

DE VALPARAÍSO FACULTAD DE AGRONOMÍA; QUILLOTA-CHILE.

[14]. **Sánchez, K. (2004)**. Perfil de mercado de la palta. PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE. Cajamarca (Perú).

[15]. **CHEFTEL, JEAN-CLAUDE Y CHEFTEL HENRY** “Introducción a la Bioquímica de los alimentos y tecnología de los alimentos” 1^{ra} Edición Editorial Acriba Zaragoza-España (1976). Pag. 219-317.

[16]. **Parzanese, M. ()**. Tecnología para la Industria Alimentaria “DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA de Alimentos Argentinos” [En línea]. Disponible en:<http://www.alimentosargentinos.gob.ar.pdf>. [2016, 2 de diciembre].

[17]. **Rastogi, N. Raghavarao, K. (2004)**. Mass transfer during osmotic dehydration of pineapple considering Fickian diffusion in cubical configuration, Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie, 37 (1), 43-47

[18]. **Roca, D. (2010)**. Secado de alimentos por métodos combinados: DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA Y SECADO POR MICROONDAS Y AIRE CALIENTE “Tesis de Maestría en TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS” en Universidad Tecnológica Nacional (Facultad Regional Buenos Aires) [En línea].

[19]. **Rodríguez, M.I., (1998)**, Estudio de la penetración de microorganismos en frutas mediante el modelo hidrodinámico, Tesis, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Central de Venezuela.

[20]. **Rodríguez, M.M., Gori, L.M., Mascheroni, R.H., Pagano, A.M. (2010)**. Modeling of dehydration kinetics of european plum (*Prunus domestica* L.) by combined methods. 17th International Drying Symposium – IDS 2010. Magdeburg, Germany (aceptado).

[21]. **Alzamora, S.M., Salvatori, D., Tapia, M.S., Lopez-Malo, A., Welti-Chanes, J., Fito, P., (2005)**, Novel functional foods from vegetable matrices impregnated with biologically active compounds, Journal of Food Engineering, Vol 67, Issues 1-2, 205-214.

[22]. **Alzamora S. M., Tapia M., Argai A y Welti J., (2000)**, Application of

combined methods technology in minimally processed fruits., Food Research International, 26: 12.

[23]. **Granados, M. (2011)**. “SITUACIÓN Y POTENCIAL EXPORTADOR DE LA PALTA HASS EN LA REGIÓN LAMBAYEQUE”. Extraído de la página web. <http://es.slideshare.net/rojascorporation/palta-hass>

[24]. **Pointing J.D., Watters G.G., Forrey, R.R., Jackson, R., Stanley, W.L., (1966)**, Osmotic dehydration of fruits, Food Technology, 20, 125.

[25]. **Rahman M., Lamb J., (1990)**, Osmotic dehydration of pineapple., Journal of Food Science and Technology, 27, 150-152.

[26]. **Rahman, S. and Perera C., (1996)**, Osmotic dehydration: a pretreatment for fruit and vegetables to improve quality and process efficiency. The Food Technologist, 25: 144-147.

[27]. **Ramallo L., Schvezov C. Y Mascheroni R., (2002)**, Transferencia de masa durante la deshidratación osmótica de ananá: un modelo matemático sencillo, tesis de maestría, Universidad Nacional de Misiones.

[28]. **Torreggiani D. (1993)**. Osmotic dehydration in fruit and vegetable processing. Food Research International 26: 59-68.

[29]. **Wais, N; Agnelli, M.E and Mascheroni, R.H., (2005)**. Combined osmotic dehydration-microwave drying of fruits: application to apple cubes, 2^a Mercosur Congress on Chemical Engineering, ENPROMER, Brasil.

[30]. **Guzman, r. R., Segura, V.E.,(1991)**, Introducción a la tecnología de alimentos. Bogotá: Unisur. 664p.

[31]. **Baroni A. y Hubinger M.,** Osmotic dehydration of tomatoes in binary and ternary Solutions, Dehydration Processes.

[32]. **Rahman M., Lamb J., (1990)** Osmotic dehydration of pineapple. Journal of Food Science and Technology.

[33]. **El cultivo del aguacate (Persea americana Millar), fruta de extraordinarias propiedades alimenticias, curativas e industriales (primera parte)**
Bol_Insumos_oct_2015

[34]. **Islam M., Flink J., Dehydration of potato II** (1983),. Osmotic concentration and its effect on air drying behaviour. Journal of Food Technology, 17, 387-403.

[35]. **Stephens, T. S., et al, 1957.** The effect of thickening agent in reducing the watery separation of frozen and thawed guacamole products, J. Rio Grande val, Hort. SOC.

[36].**Covarrubias, G.I.. 1984,** Comportamiento de la pulpa de aguacate (Persea americana Mill) variedad Hass ante diferentes aditivos y variación de temperatura, Tesis profesional, Universidad Autónoma Chapingo, México.

[37].**Dorantes, A, L. 1978.** Purificación y estudio de algunas características de la Polifenoloxidasas del Aguacate, Tesis de Maestría, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (E. N. C.B.), Instituto Politécnico Nacional (I. P. N.), México.

[38].**FAO. 1990.** III Reunión técnica de la red latinoamericana de agroindustria de frutas Tropicales Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

[39]. **Guerra, A., Vega, J. y Bernal, C. (2009).** ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS “ACEITE DE PALTA” Universidad Nacional Mayor de San Marcos Perú; Escuela Académica Profesional de Ingeniería Química. En línea.

[40]. **Peralta, L. (2010);** EXPORTACIÓN DE PALTA HASS A HOLANDA, Plan de negocio para la exportación. Universidad Nacional de Ingeniería, Facultad de Ingeniería Industrial y de Sistemas; Curso: Comercio Internacional.

[41].https://es.m.wikipedia.org/wiki/Aguacate_Hass

[42]. **Chavez, S. (2010);** EFECTO DE LA POTENCIA Y EL TIEMPO DE ESCALDADO EN HORNO MICROONDAS SOBRE LA ACTIVIDAD DE LA POLIFENOLOXIDASA, CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DEL PURÉ REFRIGERADO DE PALTA (PERSEA

AMERICANA MILLAR) VAR. FUERTE. Universidad Nacional de Trujillo, Facultad de Ciencias Agropecuarias. TRIJILLO- PERÚ.

[43]. **Camacho, G. (2011).** CONSERVACIÓN DE FRUTAS MEDIANTE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DIRECTA. I.C.T.A. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.

[44]. **Bedoya G. (2003),** Arango Vélez L., Márquez Cardozo C, Osmodeshidratación de Mora de Castilla (Rubus Glaucus Benth) con tres agentes edulcorantes www.scielo.org.co

[45]. **Castilho García, C., Mauro, M.A., Kimura, M., (2007),** Kinetics of osmotic dehydration and air-drying of pumpkins (Cucurbita Moschata), Journal of Food Engineering.

[46]. **Avodehy Dehydrated Avocado, Uruapan Michoacán México Paseo Lázaro**

<http://hechoenmexicob2b.com/home/products/view/4307>

[47]. **Villamil Galindo, E.** Ingeniería de alimentos; Secadores al Vacío.

<http://www.telstar->

lifesciences.com/es/tecnologias/sistemas+de+secado/drymega+v+.htm#