

ÁCIDO ASCÓRBICO COM.

10. PÉREZ S. F Historia, Fórmula, propiedades físicas y uso
<https://www.acidoascorbico.com/>
<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:dQdXBCrWGeoJ:https://www.acidoascorbico.com/&hl=es&gl=bo&strip=1&vwsrc=0>
11. RAMÍREZ, R. 1987 El Cultivo del durazno en Venezuela. Editorial América. 117p
Tesis de Licenciatura “Estudio Sintético y Evaluación de la Actividad Antimicrobiana de Citroamidas Aromáticas Mediante Química Verde”
12. RAMÍREZ B. S. 2011 https://www.quimica.es/enciclopedia/%C3%81cido_c%C3%ADtrico.html

PÁGINAS CONSULTADAS

13. . abcAgro s.f Agroalimentación. Cultivo del durazno
http://www.abcagro.com/frutas/frutas_tradicionales/durazno.asp
14. DESHIDRATADO c2018 Deshidratado de frutas y verduras .Proceso pasó a paso. Cocina Solar
<https://gastronomiasolar.com/deshidratado-de-frutas-verduras>
15. ECURED c2013 Colorímetro – EcuRed
<https://www.ecired.cu/Colorimetro>

16. ECURED c2013 Secado solar
https://www.ecured.cu/Secado_solar#Ventajas_del_secado_solar
17. INFOAGRO S F PROCESO DE DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS
https://infoagro.com/frutas/deshidratacion_frutas.htm
18. INTA, 2008 Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
script-tmp-inta_cartilla_secado.pdf script-tmp-inta_cartilla_secado.pdf
19. DIALNET 2009 Pardeamiento enzimático
<file:///C:/Users/Admin/Downloads/Dialnet-PardeamientoEnzimatico-5512034.pdf>
20. PORTALFRUTICOLA Originales ideas para construir deshidratadores solares
2017 de frutas y vegetales. Materiales, herramientas y
ensamblaje
<https://www.portalfruticola.com/noticias/2017/07/28/originales-ideas-para-construir-deshidratadores-solares-de-frutas-y-vegetales-materiales-herramientas-y-ensamblaje/>