

**REFERENCIAS
BIBLIOGRÁFICAS**

BIBLIOGRAFÍA

- (1) Aguilar, R. N. 2011 Competitividad de la Agroindustria Azucarera de la Huasteca México, Tesis de doctorado en ciencias ambientales. Facultad de ciencias Químicas, Ingeniería y Medicina. Programas Multidisciplinarios de Posgrado en Ciencias Ambientales, Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- (2) Josué Felipe López Bustamante (2015) La caña de azúcar (saccharum officinarum) para la producción de panela. Universidad Nacional Abierta y a la distancia. UNAD, Medellín, Colombia.
- (3) Osorio, Guillermo (2007) Buenas prácticas agrícolas -BPA- y buenas prácticas de manufactura -BPM- en la producción de caña y panela. Editorial FAO. Primera edición. Medellín, Colombia.
- (4) Orlando Insuasty Burbano (2010) Variedades de caña de azúcar para la producción de panela. Corporoica-E. E Cimpa y Unipamplona Colombia.
- (5) Ministerio de desarrollo productivo y economía plural (MDPyEP), (2022) Boletín informativo Caña de azúcar. Bolivia.
- (6) Melazas de Caña de azúcar y su uso en la fabricación de dietas para ganado. (2011) Universidad autónoma Chapingo, México.
- (7) Fajardo Castillo Erika Esperanza y Sarmiento Forero Sandra Constanza (2007) Evaluación de la melaza de caña como sustrato para la producción de *saccharomyces cerevisiae*. Investigación aplicada. (Licenciado en microbiólogo industrial). Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de ciencias básicas, Bogotá, Colombia.

- (8) Castro M. (1993) Estudio de la melaza de caña como sustrato de la fermentación Acetobutilica. Tesis pregrado Ingeniería Química Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ingeniería. Bogotá, Colombia.
- (9) Chen. J. C. (1991) Manual del azúcar de caña. Trads. Carlos García, Constantino Álvarez. Limusa, México.
- (10) José Luis Alfaro, Enrique Velásquez, Luis Monterroso y Rodolfo Espinoza (2012). El proceso de fabricación de azúcar. CENGICANA. Guatemala.
- (11) Boletín técnico informativo de producción: El uso agrícola de la melaza. (2006) United States Agency international develoment (USAID)-Programa de diversificación económica rural (RED), HONDURAS
- (12) Garzón Castaño, Sandra Catalina (2009) Estudio comparativo para la producción de etanol entre *saccharomyces cerevisiae silvestre*, *Saccharomyces cerevisiae* ATCC 9763 y *Cándida utilis* ATCC 9950. Investigación aplicada. (Licenciado en Químico industrial). Universidad Tecnológica de Pereira. Facultad de Tecnología. Pereira. Colombia.
- (13) Jeri Amao Lissette Victoria. (2015) Estudio comparativo de la eficiencia de fermentación en melaza clarificada y melaza sin clarificar en la producción de alcohol etílico. Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. Lambayeque. Perú.
- (14) McCabe. W., Smith. J., y Harriott. P. (2007). Operaciones unitarias en ingeniería química (séptima ed.). McGraw-Hill.
- (15) Delta Enfoque S.A. (2009), Ácido Cítrico. (I. Garduño Laguna, Ed.) Alimentaria Online.
- (16) Keiko Shirai Matsumoto, Frida P. Malpica Sánchez (2013). Manual de prácticas de laboratorio Tecnología de fermentaciones alimentarias. Primera edición. Casa abierta al tiempo. México.

- (17) Hernández. A, (2003). Microbiología Industrial. EUNED.
- (18) Walter Mora Perdomo, John Sandro Rivas Murillo y John Jairo Coronado Marin. (2005), Desing of two bearings with sealing system for the top roll shaft of sugar cane mil. Revista técnica de la facultad de ingeniería. Universidad de Zulia. Venezuela.
- (19) García Garibay, M., Quintero Ramírez, R., & López - Munguía Canales, A. (2004). *Biotecnología Alimentaria* (Quinta ed.). México.
- (20) Velásquez, J., Beltrán, D., Padilla, L., & Giraldo, G. (2010). Obtención de ácido cítrico por fermentación con *Aspergillus niger* utilizando sustrato de plátano dominico hartón (musa aab simmonds) maduro.
- (21) White, M. (2010). *Clasificación del Aspergillus niger*.
http://www.ehowenespanol.com/clasificacion-del-aspergillus-niger-sobre_47007/.
- (22) Abín, L., Coto, O., Marrero, B., & Marrero, J. (2004). Estudio fisiológico de la producción de ácido cítrico por *Aspergillus niger* 0-5. *CENIC. Ciencias Biológicas*.
- (23) Duque, N. (2008). *Evaluación de la actividad antifúngica de los extractos de Miconia caudata, Miconia sp, Clidemia hirta y Hamelia patens; frente a los hongos Aspergillus niger y Candida albicans*. Pereira: Universidad Tecnológica de Pereira.
- (24) Rosas Criollo Maria Belen y Teran Fuentes Diego Felipe. (2015) Obtención de ácido cítrico a partir de melaza o chaza, mediante fermentación utilizando cepa de *Aspergillus Niger* ATCC 16888. Tesis previa a la obtención del título de ingeniero agroindustrial, Universidad técnica del Norte, Ecuador.

- (25) Francisco Javier Rivada Nuñez (2008), Planta industrial de producción de ácido cítrico a partir de melazas de remolacha. Proyecto de fin de carrera de Ingeniería Química, Universidad de Cádiz. España.
- (26) Mendoza, J.C.D y Kulich, E.I. /2004), Aplicación de balances de masa y energía al proceso de fermentación en estado sólido de bagazo de caña de azúcar con *Aspergillus niger*. Biotecnología Aplicada
- (27) Vandenberghe, L.P.S., Soccol, C.R., Pandey, A. And Lebeault, J.M. (1999), Microbial Production of Citric Acid., Brazilian Archives of Biology and Technology.
- (28) Papagianni M. (2007). Advances in citric acid fermentation by *Aspergillus niger*: Biochemical aspects, membrane transport and modeling. Biotechnology Advances
- (29) Cuauhtémoc Jacques H., (2012) Producción de ácido cítrico a partir de la melaza de caña. Unidad de bioprocesos, Depto. de transferencia de tecnología, CBG-IPN. México.
- (30) María Augusta Guadalupe Alcocer, Adrián Alejandro Rodríguez Pinos, Karina Gabriela Salazar Llangari y Hannibal Lorenzo Brito Molina, (2021) Evaluación del proceso de producción de ácido cítrico por fermentación con el uso de *Aspergillus Niger*. Artículo de investigación. Ecuador.
- (31) Carlos Eduardo Zuluaga Pulgarin y Gabriel Jaime Vargas Betancur, (2018), Diseño conceptual y simulación del proceso de producción de ácido succínico por *Actinobacillus succinogenes*. Proyecto de Grado, EAFIT. Colombia.
- (32) Luna, M., Y. Lozada, Á. Trigos, 2010. Aislamiento de cepas de *Aspergillus niger*, productoras de ocratoxina A, en café verde (*Coffea arabica*) almacenado. Revista Mexicana de Micología. Mexico.

- (33) Victor Manual Muñiz Avalos, (2015) Optimización de variables de un reactor biológico para la producción de ácido cítrico. Tecnológico Nacional de México. México.
- (34) Carlos Chinchay Barragán (2017), Obtención de ácido cítrico. Universidad Inca Garcilaso de la Vega. Perú.
- (35) Lemos De La Cruz Jorge Eduardo, Rodríguez Otálora Jorge Alexander, (2016) Propuesta de diseño de costos ocultos ambientales para el proceso productivo del ácido cítrico de la empresa del ramo de alimentos de la ciudad de Palmira (Valle). Universidad Libre. (Colombia).
- (36) Mendoza Hernández Leonardo Antony y Vega Aliaga Harbin Celso (2015) Proyecto de pre-factibilidad para instalar una planta de ácido fosfórico a partir de roca fosfatada, proyecto de grado. Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. Perú.
- (37) Hernández Rodríguez Aranza, Díaz Pacheco Adrián, Meléndez Xicohtencatl Yazmin, Romero Sánchez Marco Tulio, Martínez Tolibia Shirley Elizabeth y López Víctor Eric, (2024) Acido giberelico, el siguiente para una agricultura del futuro. Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- (38) Fernández Bao Sheila, (2020), Diseño de experimentos: Diseño factorial. Trabajo de fin de Master. Universidad Politécnica De Catalunya. España.
- (39) D. C. Montgomery. (2007). Desing and analysis of experimENTS, John Wiley and sons. EEUU.
- (40) Dirección de bromatología de Neuquen (2021), Procedimientos básicos de microbiología general. Argentina.

- (41) Soria Marcelo Abel (1997), Producción de ácido cítrico y desarrollo morfológico en miembros del genero *Aspergillus*. Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ciencias Biológicas. Universidad de Buenos Aires. Argentina.
- (42) Ana G. Villalba Villalba, Martin E. Cruz Campas y Grecia V. Azuara Gómez, (2018), *Aspergillus Niger* Tiegh., aislado en Sonora, México: Evaluación de tolerancia a metales. Universidad de Sonora. México.
- (43) Legisa M, Matthey M. (1988) Citrate regulation of the change in carbohydrate degradation during th iitial phase of the citrc acid production by *Aspergillus niger*. Enzyme microb. Texhnl.
- (44) Torres NV, (1994), Modelling approach to control of carbohydrate metabolism during citric acid accumulation by *Aspergillus niger*:1. Moderl definition and stability of steady state. Biotechnol. Bioeng.
- (45) Steinbock F. Choojun S. Held l, Rohr M, Kubicek CP. (1994). Characterization and regulatory properties of a single hexokinase from the citric acid accumulating fungus *Aspergillus Niger* Biochim. Biophys.
- (46) Jaklitsch WM, Kubicek CP. Scrutton MC. (1991). Intracellular location of enzymes involved in citrate production by *Aspergillus Niger*. Can. J, Microbiol.