

BIBLIOGRAFÍA

Acevedo, V., Ramírez, D. (2011). *Análisis técnico y económico de la pectina, a partir de la cáscara de la naranja (Citrus Sinensis)*. Universidad de San Buenaventura Cali-Colombia, Programa de Ingeniería Agroindustrial.

Fecha de consulta: 30 de julio de 2022

<https://bibliotecadigital.usb.edu.co/server/api/core/bitstreams/fd8ebfc3-f6a8-4883-8f90-096b3186f313/content>

Aldana V., Aguilar G., Contreras E., Nevárez M. (2011). *Moléculas pécticas: Extracción y su potencial aplicación como empaque*. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Coahuila- México

Fecha de consulta: 10 octubre de 2021

<https://vocero.uach.mx/index.php/tecnociencia/article/view/697/779>

American Chermical Society. (1944). An Introduction to Pectins: Structure and Properties. Department of Chemistry and Biochemistry, Southern Illinois University at Carbondale

Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2023

<https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/bk-1986-0310.ch001>

Ancillo, G., Medina, A. (2014). *Los cítricos*. Monografías botánicas. Jardín Botánico de la Universidad de Valencia

Fecha de consulta: 13 de octubre de 2022

http://jardibotanic.org/fotos/pdf/publicacion_2_84_LOS_CITRICOS-ESP.pdf

Baraona, M. & Sancho, E. (1991). Fruticultura especial: Cítricos. Universidad Nacional de Educación a Distancia, San José, Costa Rica

Fecha de consulta: 22 mayo de 2019

https://books.google.com.ec/books?id=CYq_tzwi4FIC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false

Bravo, A., Condo, E., (2015). *Comparación de la pectina obtenida a partir del aprovechamiento de las cascaras de banano y cacao por el método de hidrólisis ácida.* Universidad de Guayaquil, Facultad de Ciencias Químicas

Fecha de consulta 10 de septiembre de 2022

<https://docplayer.es/84380066-Universidad-de-guayaquil-facultad-de-ciencias-quimicas-modalidad-investigacion.html>

Cabarcas, E., Guerra, A., Henao, C. (2012). *Extracción y caracterización de pectina a partir de cáscaras de plátano para desarrollar un diseño general del proceso de producción.* Universidad de Cartagena, Facultad de Ingeniería para el Programa de Ingeniería Química Cartagena de Indias.

Fecha de consulta: 8 de mayo de 2022

<https://repositorio.unicartagena.edu.co/bitstream/handle/11227/109/Trabajo%20de%20grado-Extraccion%20y%20caracterizacion%20de%20pectina%20a%20partir%20de%20cascaras%20de%20platanos%20para%20desarrollar%20un%20dise%C3%B1o%20general~1.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Cañón, G. Cantero, J., Gonzales, E, Perneth, M. (noviembre de 2021). *Caracterización histológica, anatómica y morfológica de tres especies del*

departamento de Córdoba: *Pyrus communis* (Rosaceae); *Citrus x Sinensis* (Rutaceae) y *Psidium*. Curso de botánica II, Programa de biología, Facultad de Ciencias Básicas, Universidad de Córdoba,

Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2021

<https://www.studocu.com/co/document/universidad-de-cordoba-colombia/biologia/trabajo-final-botanica-ii/23341076>

Castell, X. (2012). *Clasificación de residuos industriales. Reciclaje de residuos industriales.*

Fecha de consulta: 22 mayo de 2020

https://books.google.com.bo/books?id=enIftUKzzx8C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/rccquifa/article/view/56478/55436>

Cerón, I., Cardona, C. (2011). *Evaluación del proceso integral para la obtención de aceite esencial y pectina a partir de cáscara de naranja.* Centro Nacional ISSN 1794-9165 Colombia. Ingeniería y ciencia. Volumen 7, número 13, enero-junio de 2011, paginas 65-86

Fecha de consulta: 22 mayo de 2020

<http://www.scielo.org.co/pdf/ince/v7n13/v7n13a04.pdf>

Comisión Nacional de Medio Ambiente, Santiago de Chile. (1998). Guía para el control y prevención de la contaminación industrial en la industria procesadora de frutas y hortalizas

Fecha de consulta: 13 de marzo de 2019

<http://www.ingenieroambiental.com/4002/Guia%20para%20la%20prevencion%20de%20la%20contaminacion.%20Industria%20de%20frutas%20y%20hortalizas.pdf>

Devia J. (2002). Proceso para producir Pectinas Cítricas. Departamento de Ingeniería de Procesos de la Universidad EAFIT, revista N°129

Fecha de consulta: 09 octubre de 2021

file:///C:/Users/Usuario/Downloads/revista,+Gestor_a+de+la+revista,+918-2805-1-CE.pdf

Escobedo, G. (2013). *Valorización de la cáscara de maracuyá (Passiflora edulis f. flavicarpa deg.) como sub producto para obtener pectina usando como agente hidrolizante ácido cítrico.* Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú.

Fecha de consulta: 20 de octubre de 2021

https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/491/1/TL_Escobedo_Soberon_GilbertoMartin.pdf

Fernández, S., (2020). Diseño de Experimentos: Diseño Factorial, memorias y anexos. Universidad Politécnica de Cataluña, Barcelona tech., para optar por el grado de Máster Universitario en Ingeniería Química.

Fecha de consulta: 20 abril de 2021

https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/339723/TFM_Fernandez_Ba_o_Sheila.pdf?sequence=1

Ferreira, S. (2007). *Pectinas: Aislamiento, caracterización y producción a partir de frutas tropicales y de los residuos de su procesamiento industrial.* Departamento de

Farmacia. Facultad de Ciencias. Universidad Nacional de Colombia

Fecha de consulta: 13 de octubre de 2022

http://ciencias.bogota.unal.edu.co/fileadmin/Facultad_de_Ciencias/Publicaciones/Archivos_Libros/Libros_Farmacia/Pectinas/pectinas.pdf

Ferreira, S., Peralta, A., Rodríguez, G. (1995). *Obtención y caracterización de pectina a partir de desechos industriales del mango (cáscara)*. Revista Colombiana de Ciencias Químico Farmacéuticas, 24 (1): 29-34

Fecha de consulta: 20 de octubre de 2021

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/rccquifa/article/view/56478/55436>

Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal, FEDNA (2017).

Pulpa de Cítricos.

Fecha de consulta: 22 mayo de 2020

http://www.fundacionfedna.org/ingredientes_para_piensos/pulpa-de-c%C3%ADtricos

Gilabert, J. (2012). Degradación enzimática y características físicas y químicas de la pectina del bagazo de melocotón. Universidad de Lleida, España.

Fecha de consulta: 09 octubre de 2023

<file:///C:/Users/Usuario/Downloads/degradacion-enzimatica-y-caracteristicas-fisicas-y-quimicas-de-la-pectina-del-bagazo-de-melocoton--0.pdf>

González, C. (2014). *Identificación de Materiales de Naranja para la Agroindustria de Jugos y Concentrados de Exportación, Adaptados a las Condiciones Agroecológicas de la Zona Cafetera Central*. Universidad Nacional Abierta y a

Distancia. Escuela de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio Ambiente, Dosquebradas, Colombia.

Fecha de consulta: 05 abril de 2021

<https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/2747/18392584.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Infoagro, (2019). El cultivo de la naranja. Cursos de Citricultura, Argentina.

Fecha de consulta: 22 mayo de 2021

<https://www.infoagro.com/citricos/naranja2.htm>

Iniesta, J., (2016). Caracterización fisicoquímica y compuestos funcionales de cuatro naranjas tardías. Universidad Miguel Hernández de Elche, España. Escuela Politécnica Superior de Orihuela.

Fecha de consulta: 09 octubre de 2021

<http://dspace.umh.es/bitstream/11000/3247/1/TFG%20Iniesta%20L%C3%B3pez%20C%20Jos%C3%A9.pdf>

ITC- TRADE MAP. Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas. Datos comerciales mensuales, trimestrales y anuales. Valores de importación y exportación, volúmenes, tasas de crecimiento, cuotas de mercado, etc.

Fecha de consulta: 14 de junio de 2022

https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3%7c068%7c%7c%7c%7c130220%7c%7c%7c6%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c2%7c2%7c1%7c1

Joseph, G. H.; Baier, W.E (1949). Methods of determining the firmness and Setting time of Pectin test Jellies, Food Technology, Volume 3

Fecha de consulta: 22 mayo de 2022

https://www.google.com.bo/books/edition/Food_Gels/Qb3oCAAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=joseph+g.h.+baier+w.e&pg=PA433&printsec=frontcover

López, V. (2014). Fortificación de cáscara de naranja (C. sinensis var Valencia) por impregnación con miel. Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas.

Fecha de consulta: 05 abril de 2021

<https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/46746/LopezHernandezVeronica.pdf;jsessionid=86D4BED2BCC0479A7FC26AD840B34EDF?sequence=2>

Medina, P., Lopez, A. (2011). Análisis Crítico del Diseño Factorial 2k sobre casos aplicados, Universidad Tecnológica de Pereira, Colombia. Scientia Et Technica, vol. XVII, núm. 47, abril, 2011, pp. 101-106

Fecha de consulta: 12 septiembre de 2021

<https://www.redalyc.org/pdf/849/84921327018.pdf>

Mejía, J, Mejía, A., Taipicaña M. (2015). *Cultivos de clima tropical, estudio del cultivo de la naranja*. Universidad técnica de Cotopaxi, Latacunga- Ecuador.

Fecha de consulta: 18 de septiembre de 2022

<https://es.slideshare.net/SanticrisJJ/la-naranja-43593831>

Muñoz, F. (2011). *Extracción y caracterización de la pectina obtenida a partir del fruto de dos ecotipos de cocona (Solanum Sessiliflorum), en diferentes grados de madurez; a nivel de planta piloto*. Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ingeniería, Maestría en Ingeniería Agrícola

Fecha de consulta: 02 de agosto de 2022

<https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/7607/822093.2011.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Muñoz, A. (2016). *Caracterización de pectinas industriales de cítricos y su aplicación como recubrimientos de fresas*. Universidad Autónoma de Madrid. Máster en Química Agrícola y Nuevos Alimentos.

Fecha de consulta: 02 de agosto de 2022

<https://digital.csic.es/bitstream/10261/176559/1/LabradorTFMpectinasfresas.pdf>

Nizama, M. (2015). *Obtención y Caracterización de Pectina a partir de cáscara de Cacao (Theobroma cacao L.)*, Tesis presentada como requisito para optar el título de Ingeniero Agroindustrial e Industrias Alimentarias, Facultad de Ingeniería Industrial, Universidad Nacional de Piura, Perú.

Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2023

<https://repositorio.unp.edu.pe/server/api/core/bitstreams/ac48dc2b-01a1-4be9-921e->

Noguera Romero L., Corzo Ríos L. J., Vázquez Lozano P. (2014). *Utilización de un desecho de la producción de jugo de limón persa (citrus Latifolia) en la obtención de pectina cítrica*. Departamento de Bioprocesos. Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología (UPIBI)- Instituto Politécnico Nacional Tabasco- México.

Fecha de consulta: 14 de junio de 2022

<https://docplayer.es/48987660-Utilizacion-de-un-desecho-de-la-produccion-de-jugo-de-limon-persa-citrus-latifolia-en-la-obtencion-de-pectina-citrica.html>

Owens, Mccready, Shepherd y Shults, (1952) «*Methods used in western regional restarcb laboratory for extraction and analysis of pectic materials.*,» Research Laboratory. Albany, California, y descrita en el trabajo de investigación de **Mendoza-Vargas, L.; Jiménez-Forero, J.; Ramírez-Niño (2017, enero)** “*EVALUATION OF PECTIN EXTRACTED ENZYMATICALLY FROM COCOA (Theobroma cacao L.) POD HUSKS*” [Artículo en línea]

Fecha de consulta: 08 de junio de 2020.

<https://revistas.udca.edu.co/index.php/ruadc/article/view/70/40>

Pérez-Loyola M, Valdés-González M, Garrido G (2022). Pectinas modificadas con actividad contra el cáncer de colon: Una revisión sistemática de 2010-2021. Journal of Pharmacy Pharmacognosy Research, vol 10, nro 4 pág: 616–651

Fecha de consulta: 28 de mayo de 2023

https://jppres.com/jppres/pdf/vol10/jppres22.1387_10.4.616.pdf

Rodríguez, K., Román, A. (2004). *Extracción y evaluación de pectina a partir de la cáscara de naranja de las variedades Citrus Sinensis y Citrus Paradisi y propuesta de diseño de planta piloto para su producción.* Universidad de El Salvador, San Salvador, Centro América.

Fecha de consulta: 14 de junio de 2022

<https://ri.ues.edu.sv/id/eprint/5623/1/10127872.pdf>

Stampella, P., Hilgert, N., & Pochettino, M. (2018). Usos medicinales de los cítricos (Citrus l., Rutaceae) entre los criollos del sur de Misiones, Argentina. Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. Instituto de Biología Subtropical (IBS), Facultad de

Ciencias Forestales, Universidad Nacional de Misiones. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas – CONICET.

Fecha de consulta: 09 octubre de 2023

https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/94695/CONICET_Digital_Nro.4d9bcee6-518d-4b62-8f54-c348f0b05e10_A.pdf?sequence=2

Tovar, A. (2017). *Valorización integral de cáscaras de naranja mediante extracción de pectina y elaboración de carbón activado*. Centro de investigación y desarrollo tecnológico en electroquímica, Querétaro México.

Fecha de consulta: 10 de agosto de 2023

<https://cideteq.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1021/191/1/Valorizaci%C3%B3n%20integral%20de%20c%C3%A1scaras%20de%20naranja%20mediante%20extracci%C3%B3n%20de%20pectina%20y%20elaboraci%C3%B3n%20de%20carb%C3%B3n%20activado.pp.pdf>

U.S. Department of Agriculture (2024). “A High-Quality Pectin That “Gels With” Low Sugar Products”. Article, for New Researchs, Agricultural Research Service.

Fecha de consulta: 28 de mayo de 2024

<https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2024/a-high-quality-pectin-that-gels-with-low-sugar-products/>

Voragen, A. (2019). Pectin, a versatile polysaccharide present in plant cell walls. Struct Chem.

Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2020

<https://link.springer.com/article/10.1007/s11224-009-9442-z>

<https://repositorio.unicartagena.edu.co/bitstream/handle/11227/109/Trabajo%20de%20grado-Extraccion%20y%20caracterizacion%20de%20pectina%20apartir%20de%20cascaras%20de%20platano%20para%20desarrollar%20un%20dise%C3%B1o%20genera~1.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Zegada, V. (2015). *Extracción de pectina de residuos de cáscara de naranja por hidrólisis ácida asistida por microondas (HMO)*. Centro de Investigaciones de Procesos Industriales (CIPi). Universidad Privada Boliviana. INVESTIGACIÓN & DESARROLLO, No. 15, Vol. 1: 65 – 77.

Fecha de consulta: 12 de mayo de 2022

http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2518-44312015000100007