

BIBLIOGRAFÍA

1. BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, A. (22 de Marzo de 2023). *Kombucha y su desafío para conquistar más paladares mexicanos*. Obtenido de GOULA: <https://goula.lat/kombucha-y-su-desafio-para-conquistar-mas-paladares-mexicanos/>
- Ambientech. (Noviembre de 2019). *Ambientech: Ciencias, Salud y Medio ambiente*. Obtenido de <https://ambientech.org/microorganismo-microbio>
- Andrade, M. (s.f.). *Hanna Instruments*. Obtenido de Hanna Bolivia: <https://www.hannabolivia.com/blog/post/547/parametros-control-en-la-kombucha>
- Balance Anahata. (2007). *Kombucha Brewing Instructions*. Obtenido de Instructables: <https://www.instructables.com/Kombucha-Brewing-Instructions/>
- Barbeta, A. (25 de agosto de 2022). *Levante*. Obtenido de El Mercantil Valenciano: <https://www.levante-emv.com/urban/2022/08/25/kombucha-elixir-inmortalidad-65499746.html>
- Barja, F. (2021). Bacterial nanocellulose production and biomedical applications. *The Journal of Biomedical Research may 14;35 (4)*, 310-317.
- Bishop, P., Pitts, E. R., Budner, D., & Thompson-Witrick, K. A. (2022). *sciencedirect*. doi:<https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100025>.
- Brew Movers. (29 de mayo de 2024). *How to Package and Ship Kombucha Safely*. Obtenido de Brew Movers: <https://brewmovers.com/blog/tips-for-packaging-and-shipping-kombucha/>
- Brod & Taylor. (s.f.). *How to Brew and Bottle Kombucha*. Obtenido de Brod and Taylor: <https://brodandtaylor.com/blogs/recipes/how-to-brew-and-bottle-kombucha>
- Brooks, G. F. (2010). Cultivo de Microorganismos. En G. F. al., *Microbiología Médica* (págs. 68-69). Mexico DF: McGraw Hill.

CanariasGourmet. (20 de Octubre de 2023). *Kombucha: El elixir milenario que conquista los paladares modernos con su versatilidad en la alta cocina*. Obtenido de CanariasGourmet: <https://www.canariasgourmet.es/kombucha-el-elixir-milenario-que-conquista-los-paladares-modernos-con-su-versatilidad-en-la-alta-cocina/>

CarbMet. (s.f.). *Carburos Metálicos*. Obtenido de <https://www.carburos.com/gases/oxygen>

Carpintero Angulo, A. (12 de Octubre de 2022). *Qué es la Kombucha: Beneficios, Propiedades y Riesgos*. Obtenido de Farmacia Angulo: <https://nutricionyfarmacia.com/blog/salud/bienestar/kombucha-beneficios-propiedades/>

Çengel, Y. A., & Boles, M. A. (2015). Agua saturada. Tabla de temperaturas. En *Termodinámica* (pág. 904). México D.F.: MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA.

Cengel, Y. A., & Ghajar, A. J. (2011). Ebullición y condensación. En Y. Cengel, *Tranferencia de calor y masa* (pág. 561). Mexico DF: McGraw Hill.

Cengel, Y. A., & Ghajar, A. J. (2011). Primera ley de la termodinámica. En C. Yunus, *Transferecia de calor y masa* (pág. 11). Mexico : McGraw-Hill.

Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Chatzinotas, A., Chakraborty, W., Bhattacharya, D., & Gachhui, R. (2016). Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. *International Journal of Food Microbiology* (220), 63-72. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2015.12.015

Chang, R., & College, W. (2002). pH, una medida de la acidez. En R. Chang, & W. College, *Química* (pág. 605). México: McGraw-hill.

Chong, A. Q., Chin, N. L., Talib, R. A., & Basha, R. K. (2024). Modelling pH Dynamics, SCOBY Biomass Formation, and Acetic Acid Production of

- Kombucha Fermentation Using Black, Green, and Oolong Teas. *Processes*, 1-15.
- Crum, H. &. (2016). *The big book of kombucha: brewing, flavoring, and enjoying the health benefits of fermented tea*. Storey Publishing.
- Cruz, Z., & Gamed, G. (abril-junio de 2008). *Redalyc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4419/441942912004.pdf>
- Czarnecki, B. A., Cahmberíain, K. M., Loscher, I. M., Swartz, E. R., Black, L. M., Oberhoitzer, E. C., . . . Kegerreis, J. S. (2024). Optimizing Oxygen Exposure during Kombucha Brewing Using Air-Permeable Silicone Bags. *Fermentation* 2024, 10(7), 371.
- da Silva Junior, J. C., Meireles Mafaldo, Í., de Lima Brito, I., & Tribuzzy de Magahaes Cordeiro, M. (2022). Kombucha: Formulation, chemical composition, and therapeutic potentialities. *Food Science Volume 5*, 360-365.
- DA, B. (1997). Crit. Rev. Food Nutr. En *The Chemistry of Tea Flavonoids* (págs. 693-704).
- Domenech, E. (13 de Mayo de 2021). *¿Qué es la Kombucha?* Obtenido de Linverd: <https://linverd.com/es/blog/que-es-la-kombucha/>
- Dufresne, C., & Farnworth, E. (2000). Tea, Kombucha, and health: a review. *Food Research International* 33 (6), 409-421.
- Dutta, H., & Pauk, S. K. (2019). Kombucha Drink: Production, Quality, and Safety Aspects. En *Production and management of beverages* (págs. 259-288). Elsevier.
- Eduardo, A. C. (19 de octubre de 2017). *Universidad de Iberoamerica*. Obtenido de <https://unibe.ac.cr/revistafarmacia/wp-content/uploads/tesis/TESIS11118/TESIS11118.pdf>

- EMR. (22 de Noviembre de 2022). *Las 5 Eminentes Empresas de Té de Kombucha que Promueven Dietas de Bebidas Saludables*. Obtenido de EMR: <https://www.informesdeexpertos.com/blogs/las-empresas-principales-de-te-de-kombucha-en-america-latina>
- FDA Public meeting. (27 de septiembre de 2019). *Food and Drug Administration*. Obtenido de <https://www.fda.gov/media/132400/download>
- Fernández, J. L. (5 de agosto de 2024). *FisicaLab*. Obtenido de <https://www.fisicalab.com/apartado/temperatura>
- Food and drugs Administration. (5 de marzo de 2024). Obtenido de Manipulacion segura de los alimentos: Lo que usted debe saber: <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/manipulacion-segura-de-los-alimentos-lo-que-usted-debe-saber>
- Future Market Insights. (Febrero de 2023). *Kombucha Market Outlook - Forecase 2023-2033*. Obtenido de Future Market Insights: <https://www.futuremarketinsights.com/reports/kombucha-market>
- Goh, G., Rosma, A., Kaur, B., Fazilah, A., Karim, A., & Rajeev, B. (2012). Fermentation of black tea broth (Kombucha): I. Effects of sucrose concentration and fermentation time on the yield of microbial cellulose. *International Food Research Journal* 19 (1), 109-117.
- Greenwalt, C., Steinkraus, H., & Ledford, R. (2000). Kombucha, the fermented tea. *Microbiology, composition, and claimed health effects. Journal of food protection*, 580-588.
- Gutiérrez Pulido, H., & de la Vara Salazar, R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. Mexico D.F.: McGRAW-HILL.
- Hernández, B. (29 de Septiembre de 2021). *Blends and Tea*. Obtenido de <https://www.blendsandtea.cl/blogs/noticias/la-magia-de-la-produccion-y-procesamiento-de-las-hojas-de-te>

- Hirus.eus. (s.f.). *Concepto y medida de la temperatura*. Obtenido de <https://www.hiru.eus/es/fisica/concepto-y-medida-de-la-temperatura>
- Huberlant, J. (2003). SUCROSE | Properties and Determination. En *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition (Second Edition)* (págs. 5636-5641). Academic Press.
- IndustryARC. (2 de Febrero de 2020). *Kombucha Market - Forecast (2023 - 2028)*. Obtenido de Industry Analytics, Research, Consulting: <https://www.industryarc.com/Report/16670/kombucha-market.html>
- INFORS. (28 de septiembre de 2025). *infors HT*. Obtenido de <https://infors-ht.com/es/productos/biorreactores>
- InkWood Research. (3 de Octubre de 2023). *GLOBAL KOMBUCHA MARKET FORECAST 2023-2032*. Obtenido de InkWood Research: <https://inkwoodresearch.com/reports/kombucha-market/>
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad. (Noviembre de 2005). *Autoridad de Fiscalización y Control Social de Agua Potable y Saneamiento Básico*. Obtenido de <http://www.aaps.gob.bo/images/MarcoLegal/ResolucionesMinisteriales/RM-104.pdf>
- Irarrázaval, M. (20 de Abril de 2020). *Dr Kombu*. Obtenido de <https://www.drkombu.cl/blogs/news/historia-de-la-kombucha>
- ISO - Black Tea. (15 de Abril de 2011). *Internacional Organization for Standardization*. Obtenido de <https://www.iso.org/standard/51541.html>
- ISO - Tea. (Diciembre de 2019). *International Organization for Standardization*. Obtenido de <https://www.iso.org/standard/73224.html>

- Jayabalan, R. e. (2014). A review on kombucha tea—microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 538-550.
- Katz, S. E. (2012). Fermentation as a Natural Phenomenon. En S. E. Katz, *The art of Fermentation* (págs. Chapter 1, Fermentation as a Coevolutionary Force). Vermont.
- KefirKO. (13 de octubre de 2022). *Kefir KO*. Obtenido de <https://recipes.kefirko.com/wp-content/uploads/2022/10/ESP-KOMBUCHA-KNJIGICA-WEB.pdf>
- Kell, J. (22 de Noviembre de 2016). *Exclusive: PepsiCo to Acquire Probiotic Drinks Maker KeVita*. Obtenido de Fortune: <https://fortune.com/2016/11/22/pepsico-acquires-probiotic-kevita/>
- Kombucha Brewers Internarional. (2025). *Kombucha Code of Practice*. Obtenido de kombuchabrewers: <https://kombuchabrewers.org/kombucha-code-of-practice/>
- Kombucha Ecuador. (2 de diciembre de 2024). *Comparación entre kombucha y otras bebidas fermentadas*. Obtenido de Kombucha Ecuador: <https://kombuchaecuador.org/fermentadas.html>
- Kombucha Works. (19 de febrero de 2024). *Should I Strain My Kombucha?* . Obtenido de Kombucha Works: <https://kombuchaworks.com/blogs/news/should-i-strain-my-kombucha>
- Liu, C. (1996). The isolation and identification of microbes from a fermented tea beverage, Haipao, and their interactions during Haipao fermentation. *Food Microbiology* 13, 407-415.
- Madigan, M. T., Martinko, J. M., Bender, K. S., Buckley, D. H., & Stahl, D. A. (2015). Crecimiento y control microbiano. En M. T. Madigan, J. M. Martinko, K. S. Bender, D. H. Buckley, D. A. Stahl, & M. M. Romo (Ed.), *Brock. Biología de los microorganismos* (págs. 172-173). Madrid, España: Pearson.

- Madigan, M. T., Martinko, J. M., Bender, K. S., Buckley, D. H., & Stahl, D. A. (2015). Microorganismos y microbiología. En M. T. Madigan, J. M. Martinko, K. S. Bender, D. H. Buckley, & D. A. Stahl, *Biología de los Microorganismos* (pág. 2). Madrid: Pearson education S.A.
- Marsh, A., O'Sullivan, O., Hill, C., Ross, R., & Cotter, P. (2014). Sequence-based analysis of the bacterial and fungal compositions of multiple kombucha (tea fungus) samples. *Food Microbiology* 38(4), 171-178.
- Mehtari, I. (s.f.). ¿Cómo fabricar y alimentar una madre de kombucha? Obtenido de BIO VIE: <https://www.biovie.fr/es/blog/como-fabricar-y-alimentar-una-madre-de-kombucha-n606>
- Morales Puebla et al., J. M. (2015). *Libro virtual de formación en ORL*. Obtenido de <https://seorl.net/PDF/Cavidad%20oral%20faringe%20esofago/069%20-%20FISIOLOG%C3%8DA%20DEL%20GUSTO.pdf>
- MordorIntel. (2023). *Análisis de tamaño y participación del mercado de Kombucha tendencias y pronósticos de crecimiento (2023 - 2028)*. Obtenido de Mordor Intelligence: <https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/kombucha-market>
- Moreno, R. R. (20 de Mayo de 2020). ¿Qué es la kombucha? Obtenido de Löv: https://www.google.com/search?q=ascii+table&client=firefox-b-d&sca_esv=577665790&tbm=isch&sxsrf=AM9HkKnssRPAKS1jZnFiB8FFVpIbhO1J-w:1698615953793&source=lnms&sa=X&ved=2ahUKEwi3jqTEEnZyCAxUYlZUCHZpKBhQQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1143&bih=718&dpr=0.9#imgrc=EGSqV8GG3N
- MunKombucha. (12 de septiembre de 2020). *MunKombucha*. Obtenido de <https://munkombucha.com/kombucha-que-es/>

- Nelson, D., & Cox, M. (2013). Glycolysis, Gluconeogenesis, and the Pentose Phosphate Pathway. En *Lehninger, Principles of Biochemistry* (pág. 565). New York: W. H. FREEMAN AND COMPANY.
- Nyhan, L. M., Lynch, K. M., Sahin, A. W., & Arendt, E. K. (2022). Advances in Kombucha Tea Fermentation: A Review. *Applied Microbiology*, 2(1), 73-103.
- Ohl, L. (24 de agosto de 2024). *What Sugar And Tea Does a Kombucha Biofilm Prefer?* Obtenido de Science Buddies: https://www.sciencebuddies.org/science-fair-projects/project-ideas/MicroBio_p036/microbiology/substrate-impact-on-biofilms#cite
- Oliveira et al., P. V. (octubre de 2023). *sciencedirect*. doi:<https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100288>.
- Operaciones Unitarias (Transporte y almacenamiento de materiales). (2014). En R. Monsalvo Vázquez, M. G. Miranda Pascual, M. d. Romero Sánchez, & G. Muñoz Pérez, *Balance de materia y energía. Procesos industriales* (págs. 249-250). México D.F.: GRUPO EDITORIAL PATRIA, S.A.
- Organización Mundial de la Salud. (s.f.). Obtenido de "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos: <https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos>
- Paulino, R. (4 de noviembre de 2016). *Historia de la Kombucha*. Obtenido de Cosas del Bar: <https://cosasdebar.wixsite.com/cosasdebar/single-post/2016/04/11/kombucha>
- PCC Group. (26 de octubre de 2021). *PCC Group, Fabricante de especialidades químicas*. Obtenido de <https://www.products.pcc.eu/es/blog/acido-acetico-propiedades-y-aplicaciones-unicas/>
- PepsiCO. (22 de Noviembre de 2016). *PepsiCo Announces Definitive Agreement to Acquire KeVita, a Leader in Fermented Probiotic Beverages*. Obtenido de

CISION pr News: <https://www.prnewswire.com/news-releases/pepsico-announces-definitive-agreement-to-acquire-kevita-a-leader-in-fermented-probiotic-beverages-300367319.html>

Phung, L. K. (2023). Changes in the chemical compositions and biological properties of kombucha beverages made from black teas and pineapple peels and cores. *Sci Rep*13, 7859 (2023).

Polaris. (Septiembre de 2021). *Kombucha Market Share, Trends, Size, Industry Analysis Report, By Product (Organic, Inorganic), By Type (Natural, Flavored), By Microbial, By Distribution Channel, By Region; Segment Forecast, 2022 - 2030* . Obtenido de Polaris Market Research: <https://www.polarismarketresearch.com/industry-analysis/kombucha-market>

R.A. (30 de Marzo de 2020). *Primera kombucha concebida como mixer para tomar sola o en un combinado*. Obtenido de Retail Actual: <https://www.retailactual.com/productos/20200330/apple-kombucha-seventeen-global-premium-brands>

Raffino, Equipo editorial Etecé. (22 de octubre de 2025). *Concepto*. Obtenido de Materia prima-Ecomonía y finanzas: <https://concepto.de/materia-prima/>

Ribeiro Gagliardi, T., de Farias Nascimento, A., & Ayala Valencia, G. (2025). Kombucha Bacterial Cellulose: A Promising Biopolymer for Advanced Food and Nonfood Applications. *Foods* 2025, 14, 738.

ROSAMONTE. (Febrero de 2024). *ESTABLECIMIENTO DIEZ HERMANOS – HREÑUK S.A.* Obtenido de <https://rosamonte.com.ar/te-procesos/>

Saimaiti, A., Huang, S.-Y., Xion, R.-G., Wu, S.-X., Zhou, D.-D., Yang, Z.-J., . . . Li, H.-B. (2022). Antioxidant Capacities and Polyphenol Contents of Kombucha Beverages Based on Vine Tea and Sweet Tea. *Antioxidants (Basel)* 2022 Aug 25;11(9):1655.

- SOCIEDAD BOTÁNICA ALEMANA. (1913). *Biodiversity Heritage Library*. (G. BORNTRAEGER, Ed.) Obtenido de <https://www.biodiversitylibrary.org/page/4998156#page/2/mode/1up>
- Soto, S. A. (2018). Understanding Kombucha Tea Fermentation. *Journal of Food Science*, 580-588.
- T company. (s.f.). *T company, the home of T people*. Obtenido de <https://www.tcompanyshop.com/wiki-t/wiki-t/procesos-de-produccion-del-te/21>
- The good bug. (20 de febrero de 2025). *Canning Kombucha: Is it Safe and Practical?* Obtenido de The good bug Daily Probiotics: https://thegoodbug-com.translate.goog/blogs/news/canning-kombucha-safe-practical?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=tc
- Tresguerres, J. (2005). Fisiología del sistema digestivo. En J. T. al., *Fisiología humana 3ra edición* (pág. 686). México df: Mc Graw Hill.
- TTB . (17 de septiembre de 2015). *Alcohol and Tobacco, Taxes and Trade Bureau*. Obtenido de <https://www.ttb.gov/regulated-commodities/beverage-alcohol/kombucha/kombucha-general>
- Vaca, R. D. (5 de septiembre de 2022). *OPTIMIZACIÓN EN LA FORMULACIÓN DE KOMBUCHA DE TÉ VERDE Y PANELA*. Sevilla, España. Obtenido de <https://idus.us.es/server/api/core/bitstreams/7d9f81ee-0d55-433f-b972-d700cf3fe6e2/content>
- Vásquez, B. (21 de febrero de 2021). *Día Mundial de la Kombucha, la historia tras la bebida milenaria que causa furor*. Obtenido de La Vanguardia: <https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20210221/6248363/dia-mundial-kombucha-historia-bebida-milenaria-cause-furor.html>

- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., & Souchard, J. P. (2018). Understanding kombucha tea fermentation: A review. *Journal of Food Science*, 580–588.
- Vitolo, M. (2021). OVERVIEW ON INVERTASE. *WORLD JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACEUTICAL SCIENCES Volume 10, Issue 10*, 49-73.
- Viver. (s.f.). *Kombucha y su Magia: Entendiendo el Proceso de Fermentación*. Obtenido de Viver Living & drinks: <https://viverdrinks.com/proceso-de-fermentacion-kombucha/>
- Vogel, A. (1960). Concentración de ion hidrógeno y pH. En A. Vogel, *Química Analítica Cuantitativa* (págs. 32-33). Buenos Aires: Kapeluz.
- Wang, B., Rutherford-Markwick, K., Zhang, X.-X., & Mutukumira, A. (2022). Kombucha: Production and Microbiological Research. *Foods* 2022 Oct 31;11(21):3456.
- Wittig de Penna, E., Zúñiga, M. J., Fuenzalida, R., & López Planes, R. (Enero de 2005). *Scielo*. Obtenido de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222005000100013