

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO, A.M.**, Guillén D.A., Barroso C.G., Puertas, B. y García, A. 2002. Determination of Antioxidant activity of wine byproducts and its correlation with polyphenolic content. *Journal of Agricultural and food chemistry* (50):5832-5836.
- A.O.A.C.** 2000. "Official methods of Analysis of A.O.A.C International: Food Composition, Additives, Natural Contaminants. Gaithersburg, Maryland. EE.UU.
- BADUI, S.** 2006. "Química de los Alimentos". Cuarta edición. Pearson Education. México.
- BAUTISTA, A.B.** 2005. Técnicas enológicas para la obtención de vinos de Monastrell de alto contenido polifenólico. Tesis de Doctorado. Universidad de Murcia. España.
- BENZIE, I.** y Strain, J. 1996. The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of antioxidant power: the FRAP assay. *Analytical Biochemistry*. 239:70-76.
- BERISTAIN, C.**, Azuara, E. y Vernon, E. 2002. Effect of water activity on the stability to oxidation of spray-dried encapsulated orange peel oil using mezquite gum (*Prosopis juliflora*) as wall material. *Journal of Food Science*. 67: 206-211.
- CAO, G.**, Sofic, E. y Prior, R. 1997. Antioxidant and prooxidant behavior of flavonoids: Structure-activity relationships. *Free Radical Biological Medicine*. 22: 749-760.
- DEEPA, N.**, Kaur, C., George, B., Singh, B. y Kapoor, H.C. 2007. Antioxidant constituents in some sweet pepper (*Capsicum annuum L.*) genotypes during maturity. *Journal of Food Science and Technology*. 40(1): 121-129.

- DESOBRY, S.**, Netto, F. y Labuza, T. 1997. Comparison of spray-drying, drum drying and freeze drying for β -carotene encapsulation and preservation. *Journal of Food Science*. 62(6): 1158-1162.
- DURST, R.**, y Wroslstad, R. 2001. Separation and characterization of anthocyanins by HPLC. En "Current Protocols in Food Analytical Chemistry". Eds. R.E., Wroslstad, T.E., Acree, E.A., Decker, M.H., Penner, D.S., Reid, S.J., Schwart, C.F., Shoemaker, D.M., Smith y P. Sporns. F1.3.1. John Wiley and Sons, Inc. E.E.U.U.
- ERSUS, S.** y Yurdagel, U. 2006. Microencapsulation of anthocyanins pigments of black carrot (*Daucus carota*) by spray drier. *Journal of Food Engineering*. (80):805-812.
- FARREL, K.T.** 1985. "Spices, Condiments and Seasonings". The Avi publishing Company, Inc. Wesport, Conecticut. EE.UU.
- FAUDALE, M.**, Viladomat, F., Bastida, J., Poli, F. y Codina, C. 2008. Antioxidant Activity and phenolic composition of wild, edible, and medicinal fennel from different mediterranean countries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56: 1912-1920.
- FITONELLI, P.** y Rocha-Leao, M. 2005. Microencapsulation of ascorbic acid in maltodextrin and capsul using spray-driying. 2do Congreso Mercosur en Ingeniería Química. Río de Janeiro. Brasil
- FRANCIS, F.J.** y Du, C.T. 1973. Anthocyanins of roselle (*Hibiscus sabdariffa*). *Journal of Food Science*. 38: 810-812.

- FUKUMOTO, M.**, Mazza, G., Delaquis, P., Girard, B. y Ewert, B. 1999. Anthocyanins, phenolics and color of Cabernet Franc, Merlot and Pinot Noir from British Columbia. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47: 4009-4017.
- GALAS, M.** y Ceriana, P. 2001. Determinación de la sensibilidad a los antimicrobianos por método de difusión. www.minsa.gob.pe/pvigia/publicaciones/infecciones%20intraosp/11Manual_sensibilidad_Disco.pdf. *Adquirido el 16 de abril de 2009*.
- GARCÍA, C.**, González, M.B., Ochoa, L.A. y Medrano, R. 2004. Microencapsulación de jugo de cebada verde mediante secado por aspersión. *Ciencia y Tecnología Alimentaria (México)*.4(4): 262-266.
- GARZÓN, G.** 2008. Las antocianinas como colorantes naturales y compuestos bioactivos: revisión. *Acta biológica Colombiana*. 13(3):27-36.
- GENDERS, R.** 1983. Catálogo de plantas. En "Guía Práctica Ilustrada Hierbas y Especies" p.29. Ed. Root, W. Editorial Blume. Barcelona. España.
- GIUSTI, M.** y Wroslstad, R. 2001. Characterization and measurement of anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. En "Current Protocols in Food Analytical Chemistry".Eds. R.E., Wroslstad, T.E., Acree, E.A., Decker, M.H., Penner, D.S., Reid, S.J., Schwart, C.F., Shoemaker, D.M., Smith y P. Sporns. F1.2.1. John Wiley and Sons, Inc. E.E.U.U.
- GONZÁLEZ, M.L.**, Rodríguez, P. y Valls, V. 2001. Actividad antioxidante de la cerveza: estudios *in vitro* e *in vivo*. *Centro de información Cerveza y Salud*. 8: 4-57.

- HOWARD, L.**, Clark, J. y Brownmiller, C. 2003. Antioxidant capacity and phenolic content in blueberries as affected by genotype and growing season. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 83: 1238-1247.
- JIMÉNEZ, D.M.** 2008. Extracción, caracterización y estabilización de antocianinas de mora azul (*Vaccinium Ashei*) mediante encapsulado-secado por aspersion. Tesis de Maestría. Instituto Tecnológico de Celaya. México.
- JOHNSON, I.T.** 2001. Propiedades antitumorales de los antioxidantes. En "Antioxidantes de los Alimentos Aplicaciones Prácticas". Eds. Pokorny J., Yanishlieva, N., y Gordon, M. p. 97. Editorial Acribia S.A. Zaragoza. España.
- KANEDA, H.**, Kobayashi, N., Furusho , S., Sahara, H. y Koshino, S. 1995. Reducing activity and flavor stability of beer. *Master Brew Association American Technology Q*. 32:90-94.
- KANNER, J.** y German, J. 1987. Initiation of lipid peroxidation in biological systems. *Critical Review of Food Science and Nutrition*. 25:317-364.
- KRAMER, A.** 1973. "Quality Control for the Food Industry". Vol 2. 3ra edición. The Avi Publishing Company. EE.UU
- KOVACEVIC, N.N.**, Simic, M.D. y Ristic, M.S. 2007. Essential Oil of *Laurus nobilis* from Montenegro. *Chemistry of Natural Compounds*. 43(4): 408-411.
- KUSKOSKI, M.**, Asuero, A., García-Parrilla, M., Troncoso, A. y Fett, R. 2004. Actividad antioxidante de pigmentos antociánicos. *Ciencia y Tecnología Alimentaria (México)*. 24 (4): 691-693.

- LEE, J.** y Wrolstad, R. 2004. Extraction of antocyanins and polyphenolics from blueberry processing waste. *Journal of Food Science*. 7(69): 564-573.
- LÓPEZ-FRANCO, Y.L.,** Goycoolea, F.M., Valdez, M.A. y Calderón, A.M. 2006. Goma de mezquite: una alterativa de uso industrial. *Interciencia*. 3(31): 183-189.
- LOPEZ-MUNGUÍA, A.,** García, M., y Quintero, R. 2002. "Biotecnología Alimentaria". Editorial Limusa. México.
- LUCHERONI, M.T.** y Padrini, F. 2001. "Aceites esenciales". Editorial de Vecchi. Barcelona. España
- MAGUNA, P.,** Romero, A., Garro, O. y Okulik, N. 2006. Actividad antimicrobiana de un grupo de Terpenoides. *Comunicaciones Científicas y Tecnológicas*. www.unne.edu.ar/Web/cyt/cyt2006/08-Exactas/2006-E-057.pdf. *Adquirido el 05 de mayo de 2009.*
- MUCHUWETI, M.,** Kativu, E., Mupure, C.H., Chidewe, C., Ndhala, A.R y Benhura, M.A.N. 2007. Phenolic composition and antioxidant properties of some spices. *American Journal of Food Technology*, 2(5): 414-420.
- NIEVES, A.,** Bárcena, J.A., Fernández, R., Galván, A., Jorrín, J., Peinado, J., Meléndez-Váldez, T. y Túñez, I. 2006. Espectrofotometría: Espectros de absorción y cuantificación colorimétrica de biomoléculas. www.uco.es/organiza/departamentos/bioquimica-biol-mol/pdfs/08_ESPECTROFOTOMETRÍA.pdf. *Adquirido el 27 de abril de 2009.*

- OLAYA, J.M.** y Méndez, J. 2003. "Guía de plantas y productos medicinales". Editorial Convenio Andrés Bello. Colombia
- ORTEGA, A.E.** 2007. Estudio comparativo del efecto de distintas estructuras protectoras biopoliméricas en la preservación de las propiedades antioxidantes de antocianinas. Datos no publicados. Universidad de las Américas, Puebla. México.
- OTTAI, M.,** Abdel-Moniem A. y El-Mergawi R.A. 2004. Effect of variety and location on growth and yield components of Roselle, *Hibiscus Sabdariffa* L. and its infestation with the spiny bollworm *earias insulana* (Boisd.). Archives of Phytopathology and Plant Protection. 37: 215-231.
- PEDROZA-ISLAS, R.** 2002. Alimentos Microencapsulados: Particularidades de los procesos para la microencapsulación de alimentos para larvas de especies acuícolas. En: "Avances en Nutrición Acuícola VI". Cruz-Suárez, L. E., Ricque-Marie, D., Tapia-Salazar, M., Gaxiola-Cortés, M. G. y Simoes, N. (Eds.). Memorias del VI Simposium Internacional de Nutrición Acuícola. Cancún, Quintana Roo, México. Septiembre 2-6.
- POO, S.M.** 2005. Concentración de antocianinas en jugo de Cranberries (*Vaccinium macrocarpon* Ait.) mediante nanofiltración. Tesis de Licenciatura. Universidad Austral de Chile.
- POUGET, M.P.,** Vennat, B. y Pourrat, A. 1990. Identification of anthocyanins of *Hibiscus sabdariffa* L., Lebensmittel Wissenschaft und Technologie. 23:101-102.

QUIJANO, C.E. y Pino, J. 2007. Characterization of the leaf essential oil from laurel (*Laurus nobilis* L.) grown in Colombia. Revista CENIC Ciencias Químicas. 38(3): 371-374.

RE, R., Pellegrini, N., Proteggente, A., Annala, A., Yang, M., Rice-Evans, C. 1999. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. Free Radical Biology Medicine. 26: 1231-1237.

REIN, M. 2005. Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins. Tesis de Maestría. Universidad de Helsinki. Finlandia.

RODRIGUEZ-SAONA, L., Wrolstad, R. 2001. Extraction, isolation and purification of anthocyanins. En "Current Protocols in Food Analytical Chemistry".Eds. R.E., Wrolstad, T.E., Acree, E.A., Decker, M.H., Penner, D.S., Reid, S.J., Schwart, C.F., Shoemaker, D.M., Smith y P. Sporns. F1.1. John Wiley and Sons, Inc. E.E.U.U.

SÁYAGO-AYERDI, S., Arranz, S., Serrano, J. y Goñi, I. 2007. Dierary Fiber content and associated antioxidant compounds in Roselle Flower (*Hibiscus sabdariffa* L.) beverage. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 55: 7886-7890.

Secretaría de Desarrollo Rural Puebla. Jamaica.
<http://www.puebla.gob.mx/docs/gobiernocampo/192009.pdf>. Adquirido el 20 de abril de 2009.

SIMONETTI, G. 1994. "Guía de Hierbas y Especies". Ediciones Grijalbo S.A. Barcelona. España.

- SINGLETON, V.L.** y Rossi, J.A. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *American Journal of Enology and Viticulture*. 16(3):144-158.
- SNITT** (Sistema Nacional de Investigación y Transferencia de Tecnología para el Desarrollo Rural Sustentable). Informe de Etapa II. Caracterización de las cadenas prioritarias e identificación de las demandas tecnológicas. Cadena Jamaica (México). <http://www.snitt.org.mx/pdfs/demanda/jamaica.pdf>. Adquirido el 29 de abril de 2009.
- SOURMAGHI, S.**, Amin, M.H., Jaafari, R., Hadjagae, R. y Yazdinezhad, A. 2007. Influence of phonological Stages and Method of Distillation on Iranian Cultivated Bay Leaves Volatile Oil. *Pakistan Journal of Biological Sciences*. 10(17): 2895-2899.
- STIRTON, A.J.** 1964. Physical properties of fat and fatty acids. En "Bailey's Industrial Oil and Fat Products". Ed. Swern David. Editorial John Wiley and Sons Inc. E.E.U.U.
- STUART, M.** 1981. "Enciclopedia de Hierbas y Herboristería". Ediciones Omega S.A. Barcelona. España.
- The International Centre for Science and High Technology.** Essential Oils Database *Laurus nobilis* L. http://www.ics.trieste.it/MAPs/EssentialOils_Oil.aspx?id=339. Adquirido el 20 de enero de 2009.
- VATTEM, D.A.**, Ghaedian, R. y Kalidas, S. 2005. Enhancing health benefits of berries through phenolic antioxidant enrichment: focus on cranberry. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 14(2): 120-130.

- VENEREO, J.R.** 2002. Daño oxidativo, radicales libres y antioxidants. Revista Cubana Médica Militar. 31(2): 126-133.
- VIVEROS, M.** 2008. Evaluación de la actividad antimicrobiana de aceite esencial de lima. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas Puebla. México.
- WADA, L.** y Ou, B. 2002. Antioxidant Activity and Phenolic Content of Oregon Caneberries. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 50: 3495-3500.
- WAYNER, D.,** Burton, G., e Ingold, K. 1985. Quantitative measure of the total, peroxy radical-trapping capacity of human blood plasmas by controlled peroxidation. FEBS Lett. 187:33-37.
- WONG, P.,** Yusof, S., Ghazali, H.M y Che Man, Y.B. 2002. Physico-chemical characteristics of roselle (*Hibiscus sabdariffa L.*). Nutrition and Food Science. 32(2) 68-73.
- YANISHLIEVA, N.** 2001. Inhibición de la oxidación. En "Antioxidantes de los Alimentos Aplicaciones Prácticas". Eds. Pokorny, J., Yanishlieva, N., y Gordon, M. p. 23. Editorial Acribia S.A. Zaragoza. España.