

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADINEE, J., Piri, K. y Karami, O. 2008. Essential Oil Component in Flower of Lemon Balm (*Melissa officinalis* L.). American Journal of Biochemistry and Biotechnology. 4(3): 277

A.O.A.C. 2005. Official methods of analysis. Disponible: <http://www.eoma.aoac.org/subscriber/main.asp> Adquirido: 10/Febrero/2009

BANWART, G. J., Calvo, M. A., Merelo, F. y Uribe, F. 1982. "Microbiología Básica de los Alimentos". Ediciones Bellaterra. Barcelona, España. Citado en Moreno, M. M. (2002). Inhibición de *Aspergillus flavus* y *Penicillium digitatum* utilizando agentes antimicrobianos naturales y/o sintéticos. p.10. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla. México.

BARBOSA-CÁNOVAS, G. V., Fernández Molina, J. J., Alzamora, S. M., Tapia, M. S., López-Malo, A. y Welti Chanez, J. 2003. "Handling and Preservation of Fruits and Vegetables by Combined Methods for Rural Areas". FAO: Rome.

BEN-YEHOSHUA, S., Rodov, V., Fang, D. Q. y Kim, J. J. 1995. Preformed antifungal compounds of citrus fruit: effect of postharvest treatments with heat and growth regulators. J. Agr. Food. Chem. 43: 1062 - 1066

BURNETT, J. H. 1976. "Fundamentals of Mycology". Segunda edición. Edward Arnold. Londres, Inglaterra.

BURT, S. A. 2004. Essential oils: Their antibacterial properties and potencial applications in foods-a review. *Int. J. of Food Microbiol.* 94: 223. Citado en Pérez, T. F. (2006). Efectividad de los vapores de aceites de tomillo y orégano como agentes antibacterianos. p.18. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas, Puebla, México.

CACCIONI, D.R.L., Guizzardi, M., Biondi, D.M., Renda, A. y Rubertob, G. 1998. Relationship between volatile components of citrus fruit essential oils and antimicrobial action on *Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum*. *International Journal of Food Microbiology.* 43:73.

CHAR, C.D., Guerrero, S.N. y Alzamora, S.M. 2006. Growth of *Eurotium Chevalieri* in milk jam: influence of pH, potassium sorbate and water activity. *Journal of Food Safety.* 27:1-16.

CONNER, D.E. y Beuchat, L.R. 1984. Effects of essential oils from plants on growth of food spoilage yeasts. *J. Food Sci.* 49:429. Citado en Viuda-Martos, M., Ruiz-Navajas, Y. Fernández-López, J. y Pérez-Álvarez, J. (2008). Antifungal activity of lemon (*Citrus lemon* L.), mandarin (*Citrus reticulata* L.), grapefruit (*Citrus paradisi* L.) and orange (*Citrus sinensis* L.) essential oils. p. 1137. *Food control.* 19:1130.

CORONEL, C.P. 2004. Vapores de extractos de especias y condimentos como agentes antimicrobianos. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas, Puebla. México.

COSTA-BATLLORI, D. (2003). Antioxidantes naturales en alimentación animal. Conferencia inaugural del curso académico 2003-2004. Real Academia de Ciencias Veterinarias. Citado en Ramírez, M. (2008). Extracción por arrastre de vapor y análisis de propiedades antioxidantes del aceite esencial de romero. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla, México.

DAFERERA, D. J., Ziogas, B. N., y Polissiou, M. G. 2000. GC–MS analysis of essential oils from some Greek aromatic plants and their fungitoxicity on *Penicillium digitatum*. Journal Agricultural and Food Chemistry. 48:2576. Citado en Viuda-Martos, M., Ruiz-Navajas, Y. Fernández-López, J. y Pérez-Álvarez, J. (2008). Antifungal activity of lemon (*Citrus lemon* L.), mandarin (*Citrus reticulata* L.), grapefruit (*Citrus paradisi* L.) and orange (*Citrus sinensis* L.) essential oils. p. 1137. Food control. 19:1130.

DAVID, F., Scanlan, F., Sandra, P. y Szelewski, M. 2002. Analysis of essential oil compounds using retention time locked methods and retention time databases. Agilent Technologies: EE.UU.

DAVIDSON, M., Sofos, J.N. y Branen, A.L. 2005. “Antimicrobials in Food”. Tercera edición. CRC Press. Boca Raton, Florida, EE.UU.

DGN. 1978. Norma Oficial Mexicana NMX-F-063-1978. Aceite esencial de naranja dulce centrifugado. Disponible: <http://www.colpos.mx/bancodenormas/nmexicanas/NMX-F-063-1978.PDF> Adquirido: 30/Noviembre/2009

FAO. 2009. Economic And Social Department: The Statistical Division. Disponible: <http://faostat.fao.org/site/567/DesktopDefault.aspx?PageID=567#ancor> Adquirido: 2/Febrero/2009

FISHER, K. y Phillips, C. 2008. Potential antimicrobial uses of essential oils in food: is citrus the answer? *Trends in Food Science and Technology*. 19:156.

FRAZIER, W.C. y Westhoff, D.C. 1988. "Food Microbiology". Cuarta edición. McGraw Hill. Nueva York, EE.UU.

FRENCH, R.C. 1985. The bio-regulatory action of flavor compounds on fungal spores and other propagules. *Ann. Rev. Phytopatol.* 23: 173. Citado en CACCIONI, D.R.L., Guizzardi, M., Biondi, D.M., Renda, A. y Rubertob, G. (1998). Relationship between volatile components of citrus fruit essential oils and antimicrobial action on *Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum*. p.75. *International Journal of Food Microbiology*. 43:73.

FRIES, N. 1973. Effect of volatile organic compounds on the growth and development of fungi. *Trans. Br. Mycol. Soc.*, 60: 1. Citado en Inouye, S. (2003). Laboratory evaluation of gaseous essential oils (Part 1). p. 97. *International Journal of Aromatherapy*. 13(23): 95.

GUENTHER, E., Gilbertson, G. y Koenig, R. T. 1973. Essential oils and related products. Anal. Chem. 45 (5): 45 – 67.

HUNTERLAB. 2001. The basics of color perception and measurement. Disponible: <http://www.hunterlab.com/pdf/color.pdf>. Adquirido: 06/01/09

INOUYE, S. 1998. Accumulation and inhibitory effects of essential oils on various organisms. Aromatopia. 7(2): 79. Citado en Inouye, S. (2003). Laboratory evaluation of gaseous essential oils (Part 1). p. 100. Int. J. Aromatherapy. 13(23): 95.

INOUYE, S., Takizawa, T. y Yamaguchi, H. 2001. Antibacterial activity of essential oils and their major constituents against respiratory tract pathogens by gaseous contact. J. Antimicrobial Chemotherapy. 47: 565 – 573.

INOUYE, S. 2003. Laboratory evaluation of gaseous essential oils. Int. J. Aromatherapy. 13(21):95.

JANSSEN, A. M., Scheffer, J. J. C. y Baerheim Svendsen, A. 1986. Antimicrobial screening of essential oils. Aspects of the agar overlay technique. En “Progress in Essential Oil Research”. Ed. E. J. Brunke. p. 429. Walter de Gruyter. Nueva York, EE.UU.

JAY, J. 1996. “Modern Food Microbiology”. Van Nostrand Reinhold. Nueva York, EE.UU.

JIMÉNEZ, M.C., Soto, J. y Villaescusa, M.A. 2006. "Química Física para Ingenieros Químicos". Editorial de la UPV. Valencia. España.

KNOBLOCH, K., Weigand, H., Weis, N., Schwarm, H. M. y Vogenschow, H. 1986. Action of terpenoids on energy metabolism. En "Progress in Essential Oil Research". Ed. E. J. Brunke. p. 429. Walter de Gruyter. Nueva York, EE.UU.

LÓPEZ-MALO, A., Bárcenas, M.E. y Sosa, M.E. 2008. Datos no publicados. Universidad de las Américas, Puebla. México.

LÓPEZ-MALO, A. 2009. Comunicación personal. Universidad de las Américas, Puebla. México.

LUCINI, E. I., Zunino, M. P., López, M. L., y Zygadlo, J. A. 2006. Effect of monoterpenes on lipid composition and sclerotial development of *Sclerotium cepivorum* Berk. Journal of Phytopathology. 154:441. Citado en Viuda-Martos, M., Ruiz-Navajas, Y. Fernández-López, J. y Pérez-Álvarez, J. (2008). Antifungal activity of lemon (*Citrus lemon* L.), mandarin (*Citrus reticulata* L.), grapefruit (*Citrus paradisi* L.) and orange (*Citrus sinensis* L.) essential oils. p. 1137. Food control. 19:1130.

LÜCK, E. y Jager, M. 1997. "Antimicrobial Food Additives: Characteristics, Uses, Effects". Segunda edición. Springer. Berlín, Alemania.

MADIGAN, M.T., Martinko, J.M. y Parker, J. 1999. "Biología de los Microorganismos". Décima edición. Prentice Hall. Madrid, España.

MAHMOUD, L. E. 1994. Antifungal action and antiaflatoxic properties of some essential oil constituents. Letters in Applied Microbiology. 19: 110.

MARÓSTICA, M.R. y Pastore, G. M. 2007. Production of R-(+)- α -terpineol by the biotransformation of limonene from orange essential oils, using cassava waste water as medium. Food Chemistry. 101(1):345.

MARTÍNEZ, M. 2008. Evaluación de la actividad antimicrobiana del aceite esencial de lima. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla, México.

MATAMOROS, L. B. A. 1998. Actividad antimicrobiana de mezclas sorbato de potasio-vainilla sobre mohos deteriorativos de frutas. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas, Puebla, México.

MERCK CHEMICALS. 2009. Limoneno. Disponible: <http://www.merck-chemicals.com.mx>
Adquirido: 25/Enero/2009

MOREIRA, M. R., Ponce, A. G., del Valle, C. E. y Roura, S. I. 2005. Inhibitory parameters of essential oils to reduce a foodborne pathogen. Food Science and Technology. 38(5):565. Citado

en Fisher, K. y Phillips, C. (2008). Potential antimicrobial uses of essential oils in food: is citrus the answer? p.156. Trends in Food Science and Technology. 19: 156.

MORENO, P. M. M. 2002. Inhibición de *Aspergillus flavus* y *Penicillium digitatum* utilizando agentes antimicrobianos naturales y/o sintéticos. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas, Puebla, México.

O'BRYAN, C. A., Crandall, P. G., Chavola, V. I. y Rickie, S. C. 2007. Orange essential oils antimicrobial activities against *Salmonella* spp. J. Food Sci. 73(6): 264 – 267.

OMIDBEYGI, M. Barzegar, M. Hamidi, Z. y Nafhdibadi, H. 2007. Antifungal activity of thyme, summer savory and clove essential oils against *Aspergillus flavus* in liquid medium and tomato paste. Food Control. 18(2):1518. Citado en Viuda-Martos, M., Ruiz-Navajas, Y. Fernández-López, J. y Pérez-Álvarez, J. (2008). Antifungal activity of lemon (*Citrus lemon* L.), mandarin (*Citrus reticulata* L.), grapefruit (*Citrus paradisi* L.) and orange (*Citrus sinensis* L.) essential oils. p. 1137. Food control. 19:1130.

ORTUÑO, M.F. 2006. Manual Práctico de Aceites Esenciales, Aromas y Perfumes. Aiyana Ediciones. España.

PAULI, A. 2001. Antimicrobials properties of essential oil constituents. Int. J. Aromatherapy. 11(3): 126. Citado en Pérez, T. F. (2006). Efectividad de los vapores de aceites de tomillo y

orégano como agentes antibacterianos. p.20. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas, Puebla, México.

PÉREZ, T.F. 2006. Efectividad de los vapores de aceites de tomillo y orégano como agentes antibacterianos. Tesis de Maestría. Universidad de las Américas, Puebla, México.

POMERANZ, Y. y Meloan, C. E. 2000. "Food Analysis. Theory and Practice". Aspen Publishers. Maryland, EE.UU.

RUIZ, M. J. y Front, G. 2007. Toxicidad y evaluación de riesgos. En "Micotoxinas en Alimentos". Ed. J. M. Soriano. p.15. Ediciones Díaz de Santos. Madrid, España.

SAGARPA. 2009. Naranja. Disponible:
<http://www.siap.sagarpa.gob.mx/ventanaIM.php?idCat=188&url=w4.siap.gob.mx/AppEstado/Monografias/Monografias2/Naranja.html> Adquirido: 18/Enero/2010

SÁNCHEZ, F. J. 2006. Extracción de Aceites Esenciales: Experiencia Colombiana. II Congreso Internacional de Plantas Medicinales y Aromáticas: Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira: I-8

SILLER, J. H. 1998. Situación actual de la industria hortofrutícola en México. Disponible:
http://www.uaaan.mx/academic/Horticultura/Memhort03/Ponencia_04.pdf Adquirido:
27/Agosto/2009

STASHENKO, E.E., Martínez, R., Pinzón, M. E. y Ramírez, J. 1996. Changes in chemical composition of catalytically hydrogenated orange oil (*Citrus sinensis*). Journal of Chromatography A. 752(1-2): 217.

URIBE, R., Ramírez, J. y Peña, A. 1985. Effects of beta-pinene on yeast membrane functions. Journal of Bacteriology. 161:1195. Citado en Viuda-Martos, M., Ruiz-Navajas, Y. Fernández-López, J. y Pérez-Álvarez, J. (2008). Antifungal activity of lemon (*Citrus lemon* L.), mandarin (*Citrus reticulata* L.), grapefruit (*Citrus paradisi* L.) and orange (*Citrus sinensis* L.) essential oils. p. 1137. Food control. 19:1130.

USDA. 2005. Molds on food: are they dangerous? Disponible: http://www.fsis.usda.gov/factsheets/molds_on_food/index.asp. Adquirido: 03/01/09.

VIUDA-MARTOS, M., Ruiz-Navajas, Y., Fernández-López, J. y Pérez-Álvarez, J. 2008. Antifungal activity of lemon (*Citrus lemon* L.), mandarin (*Citrus reticulata* L.), grapefruit (*Citrus paradise* L.) and orange (*Citrus sinensis* L.) essential oils. Food Control. 19(12): 1130-1138.

WALDERHAUG, M. 2007. Aflatoxins. Disponible: <http://www.cfsan.fda.gov/~mow/chap41.html>. Adquirido: 17/01/09.