

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- Benvenuti, S., Pellati, E., Melegari, M., Bertelli, D. (2004). Polyphenols, anthocyanins, ascorbic acid, and radical scavenging activity of rubus, ribes, and aronia. *Journal of Food Science* 69 (3): 164-169.
- Burt, S. (2004). Essential oils: Their antibacterial properties and potencial applications in foods-a review. *Int. J. of Food Microbial.*, 94:223-253.
- Cerpa, M. (2007). Hidrodestilación de Aceites Esenciales: Modelado y Caracterización. Universidad de Valladolid. 4: 10-11
- Costa-Batlloiri, D. (2003). Antioxidantes naturales en alimentación animal. Conferencia inaugural del curso académico 2003-2004. Real Academia de Ciencias Veterinarias. Consultado el: 30 de enero de 2007. Disponible en:  
<http://www.racve.es/actividades/ciencias-basicas/2003-10-08PereCostaBatllori.htm>
- Durling, N., Catchpole, O., Grey, J., Webby, R., Mitchell, K., Foo, Y., Perry, N. (2006). Extraction of phenolics and essential oil from dried sage (*Salvia officinalis*) using ethanol–water mixtures. University of Otago.
- Finley, J.W. (2004). Phenolic antioxidants and prevention of chronic inflammation. *Food Technology*. 58 (11): 42-45.
- García, N. (2006). Determinación de Propiedades Antioxidantes en Alimentos Vegetales obtenidos en el Estado de Puebla. Universidad de las Américas, Puebla.

- González, R.F, Reyes, M.G., Preza, A., Rosales, M., Morales, J., Gallegos, J.A., Rocha, N.E. (2007). Antioxidant evaluation and chemoprotection of phenolic extracts from apple seeds. *Grasas y Aceites* 58 (1).
- Ibañez, E., Kubátová, A., Señoráns, F., Cavero, S., Reglero, G., Hawthorne, S. (2003). Subcritical water extraction of antioxidant compounds from rosemary plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51, 375-382.
- Ibañez, E. (2004). *Alimentos funcionales y conservación*. Instituto de Fermentaciones Industriales: I-9.
- Kolayli, S., Küçük, M., Duran, C., Candan, F., Dincer, B. (2003). Chemical and antioxidant properties of *Lauro officinalis* Roem. (Cherry Laurel) fruit grown in the black sea region. *J. Agric. Food Chem.* 51, 7489-7494.
- Kreienbrink, R. (1999). Antioxidant as functional nutritional ingredients. *Nutraceuticals World*. March/April. 34-35.
- Laguna, E. (2007). Romero. *Noticiero Belalcazareño*. Consultado el: 30 de enero de 2007. Disponible en: <http://www.belalcazar.org/Fauna-%20flora/fichas/romero.htm>
- Luqman, S., Dwivedi, G., Darokar, M., Alok, K., Khanuja, S. (2007). Potential of Rosemary Oil to be Used in Drug-Resistant Infections. *Alternative Therapies* 13 (5)
- Martinello, M., Pramparo, M. (2005). Poder Antioxidante de Extractos de Romero Concentrados por Destilación Molecular. *Inf. tecnol.*, vol.16, no.5, p.17-20. ISSN 0718-0764.

- Mateus, E., Lopes, C., Nogueira, T., Lourenço, J., Curto, M. (2006). Pilot Steam Distillation of Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) from Portugal. *Silva Lusitana* 14(2): 203 – 217.
- Mattila, P., Kumpulainen, J. (2002). Determination of Free and Total Phenolic Acids in Plant-Derived Foods by HPLC with Diode-Array Detection. *J. Agric. Food Chem.* 50, 3660-3667.
- Muchuweti, M., Kativu, E., Mupure, C., Chidewe, C., Ndhala, A., Benhura, M. (2007). Phenolic Composition and Antioxidant Properties of Some Spices. *American Journal of Food Technology*, Vol. 2 Issue 5, p414-420
- Monroy, A., Totosaus, A., García, I. (2006). Extracción de Polifenoles de chile ancho y romero a diferentes concentraciones de etanol:agua. *Tecnológico de Estudios Superiores de Ecatepec, Estado de México, México.*
- Montalvo, P. (2006). Evaluación de las Propiedades Antioxidantes de Extractos de Pápalo (*Porophyllum Ruderale*), Huazontle (*Chenopodiaceae Chenopodium*) y Guaje Rojo (*Leucaena Esculenta*). Universidad de las Américas, Puebla.
- Moreno, S., Scheyer, R., Romano, C., Vojnov, A. (2006). Antioxidant and antimicrobial activities of rosemary extracts linked to their polyphenol composition. *Free Radical Research*, 40(2).
- Pauli A. (2001). Antimicrobials properties of essential oil constituents. *Int. J. Aromatherapy*, Vol. 11, no.3.
- Peng, C.H., Su, J., Chyau, C., Sung, T., Ho, S., Peng C.C., Peng, R. (2007). Supercritical fluid extracts of Rosemary leaves exhibit potent anti-inflammation and anti-tumor effects. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 71 (9), 2223-2232.

- Pérez, T. (2006). Efectividad de los Vapores de Aceites de Tomillo y Orégano como agentes antibacterianos. Universidad de las Américas, Puebla.
- Perret, B., Davy, J., Melby, C. (2002). Antioxidant properties of cereal products. *Journal of Food Science*.67: 2600-2603.
- Sánchez, F. (2006). Extracción de Aceites Esenciales: Experiencia Colombiana. II Congreso Internacional de Plantas Medicinales y Aromáticas: Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira: 1-8.
- Santacruz, Y. (2006). Efectividad de hipoclorito de sodio y aceites esenciales de semilla de cilantro y hojas de laurel. Universidad de las Américas, Puebla.
- Schutt, E. (1999). The Antioxidant Rage. *Neutraceuticals World*. March.30-38.
- Yu, L., Perret, B., Davy, J., Wilson, J., Melby, C. (2002). Antioxidant Properties of cereal products. *Journal of Food Science* 67 (7): 2600-2603.