

8. BIBLIOGRAFÍA.

BADGER,W.; BANCHERO,J. “Introducción a la Ingeniería Química.” Traducido. McGraw – Hill. 1ª. ed. 1970. Estados Unidos.

BORUGES,H.; MORALES,J.; ESCOBEDO,G.; CAMACHO,I,M. “Tablas de Composición de Alimentos.” Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán. 1996. México.

GEANKOPLIS,J. “Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias.” CECSA. 3ª. ed. 2003.

HOLMAN,J.P. “Transferencia de Calor.” McGraw – Hill. 8ª. ed. 1998. España.

INCROPERA,A.; DEWITT,D. “Fundamentals of Heat and Mass Transfer.” Editorial Wiley. 4ª ed. 1996. Estados Unidos.

KERN, DONALD. “Procesos de Transferencia de Calor.” Compañía Editorial Continental S.A. de C.V. 31ª reimpresión. 1999. México.

McCABE,W.; SMITH, J.; HARRIOT, P. “Operaciones Unitarias de Ingeniería Química.” McGraw – Hill. 6ª. ed. 2001. Nueva York, Estados Unidos.

TREYBAL, R. “Mass Transfer Operations.” McGraw – Hill. 3ª. ed. 2000. Estados Unidos.

TOUCHSTONE,J.; DOBBINS M. “Practice of Thin Layer Cromatography.” Wiley Interscience publication. 1976. Estados Unidos.

VALIENTE,A. "Problemas de Transferencia de Calor." Editorial Limusa. 1^a reimpresión. 1994. México.

ARTÍCULOS.

CATERINA,M.; SHUMACHER,M.; TOMINAGA,M.; ROSEN,T.; LEVINE,J.; JULIUS,D. "The capsaicin receptor: a heat-activated ion channel in the pain pathway" Departments of cellular and molecular pharmacology, anesthesia and medicine, University of California, San Francisco, USA. 1997.

CONTRERAS,P.; YAHIA,E. "Changes in capsaicinoids during development, maturation and senescence of chile peppers and relation with peroxidase activity." DIPA, Facultad de Química, Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro, México. 1998

DAVIES,B.; MATTHEWS,S.; KIRK,J. "The nature and biosynthesis of the carotenoids of different color varieties of *Capsicum annum*." Phytochemistry. 1970

DUARTE,C.; CREW,M.; CASIMIRO,T.; AGUIAR,A.; NUNES,M. "Phase equilibrium for capsaicin, water, ethanol and supercritical carbon dioxide ." Departamento de Química, Centro de Química Fina e Biotecnología, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa Portugal. 2002

HORNERO,D.; GÓMEZ,R.; MÍNGUEZ,M. "Carotenoid biosynthesis changes in five red pepper cultivars during ripening ." Departamento de Biotecnología de Alimentos, Instituto de la Grasa, Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos, Universidad de Castilla-La Mancha, España. 2000

IWAI,K.; SUSUKI,T.; FUJIWAKI,H. “Formation and accumulation of pungent principle of hot pepper fruits, capsaicin and its analogues, in *Capsicum annuum* cv. Karayatsubusa at different growth stages after flowering..” Agric. Biol. Chem. 1979.

JARÉN,G.; NIENABER,U.; SCHWARTZ,S. “Paprika oleoresin extraction with supercritical carbon dioxide .” Department of Food Science and Technology. The Ohio State University, Columbus, Ohio. USA. 1999

SATO,K.; SAKAMOTO,S.; GODA,Y.; YAMADA,T.; NUNOMURA,O.; ISHIKAWA,K.; MAITANI,T. “Direct connection of supercritical fluid extraction and supercritical fluid chromatography as a rapid quantitative method for capsaicinoids in placentas of capsicum .” Nacional Institute of Health Sciences, Kamiyoga. Setagaya, Tokyo, Japan. 1999.

SHERMA,J. “Thin layer cromatogrphy.” Lafayette Collage, Easton, Estados Unidos. 1999.