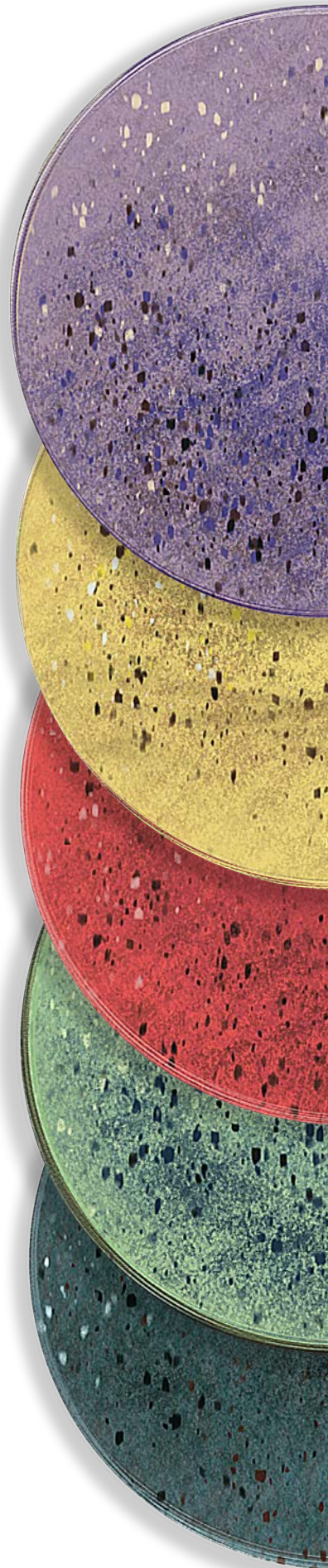


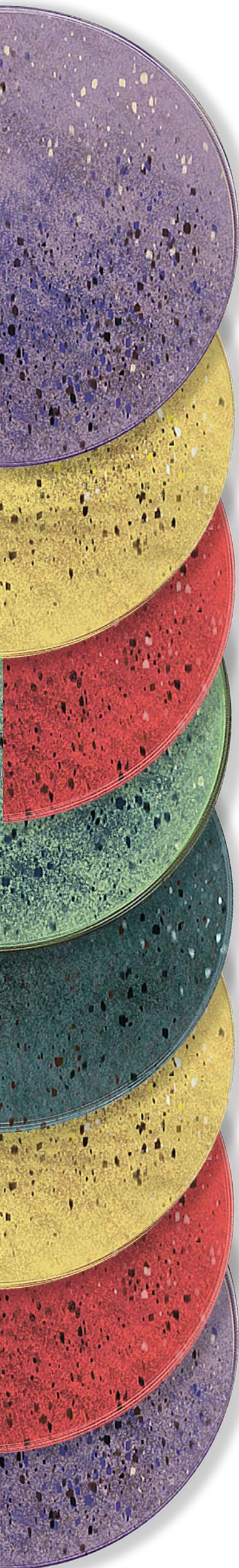


Comparación de la calidad de las tortillas tradicionales vs las tortillas industrializadas

Fuentes

- Bello-Pérez, L. A., P. C. Flores-Silva, G. A. Camelo-Méndez, O. Paredes-López y J. D. Figueroa-Cárdenas. (2015). Effect of the Nixtamalization Process on the Dietary Fiber Content, Starch Digestibility, and Antioxidant Capacity of Blue Maize Tortilla. *Cereal Chemistry Journal*. <https://doi.org/10.1094/cchem-06-14-0139-r>
- Calderón-Salinas, J. V., E. G. Muñoz-Reyes y M. A. Quintanar-Escorza. (2013). Estrés oxidativo y diabetes mellitus. *REB. Revista de educación bioquímica* 32(2), 53-66. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-19952013000200002
- Carvajal-Moreno, M. (2022). Mycotoxin challenges in maize production and possible control methods in the 21st century. *Journal of Cereal Science*. Volume 103. January 2022. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2021.103293>
- Carvajal-Moreno, M. (2013). Transformación de la aflatoxina B1 de alimentos, en el cancerígeno humano, aducto AFBI-ADN. *TIP Revista Especializada en Ciencias Químico-Biológicas*, 16(2), 109-120. <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumenI.cgi?IDARTICULO=46574>
- CIBIOGEM. (s/a) Efectos nocivos del herbicida glifosato. Comisión Intersecretarial de Bioseguridad de los OGM. Disponible en: <https://conahcyt.mx/cibiogem/index.php/sistema-nacional-de-informacion/documentos-y-actividades-en-bioseguridad/repositorio-glifosato>
- CIBIOGEM. (s/a). Riesgos y daños asociados al maíz transgénico. Comisión Intersecretarial de Bioseguridad de los OGM Disponible en: <https://conahcyt.mx/cibiogem/index.php/sistema-nacional-de-informacion/documentos-y-actividades-en-bioseguridad/compilado-de-informacion-cientifica-sobre-la-bioseguridad-de-maiz-gm>
- Colín-Chávez, C., J. J. Virgen-Ortiz, L. E. Serrano-Rubio, M. A. Martínez-Téllez y M. Astier. (2020). Comparison of nutritional properties and bioactive compounds between industrial and artisan fresh tortillas from maize landraces, *Current Research in Food Science* 3, 189-194 <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2020.05.004>
- CONAHCYT. (2020). Expediente científico sobre el glifosato y los cultivos GM. Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías. Disponible en: <https://alimentacion.conahcyt.mx/glifosato/descargables/impactos/glifosato.pdf>
- De Ferrer, P. A. R. (2000). Importancia de los ácidos grasos poliinsaturados en la alimentación del lactante. *Archivos argentinos de pediatría*, 98 (4), 231-238.
- De la Parra, C., S. O. Saldívar, y R. H. Liu. (2007). Effect of processing on the phytochemical profiles and antioxidant activity of corn for production of masa, tortillas, and tortilla chips. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(10), 4177-4183. <https://doi.org/10.1021/jf063487p>
- Del Pozo, D., C. H. Brenes, S. O. Serna y S. T. Talcott. (2006) Polyphenolic and antioxidant content of white and blue corn (*Zea mays* L.) products. *Food Research International*. 39(6), 696-703. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2006.01.014>
- Del Pozo, D., S. O. Serna, C. H. Brenes y S. T. Talcott. (2013). Polyphenolics and Antioxidant Capacity of White and Blue Corns Processed into Tortillas and Chips. *Cereal Chemistry*. 84(2), 162-168. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1094/CHEM-84-2-0162>
- Díaz-Gómez, J. L., F. Castorena-Torres, R. E. Preciado-Ortiz, y S. García-Lara. (2017). Anti-Cancer Activity of Maize Bioactive Peptides. *Frontiers in chemistry*, 5, 44. <https://doi.org/10.3389/fchem.2017.00044>
- Díaz-Gómez, J. L., M. Ortíz-Martínez, O. Aguilar, S. García-Lara, y F. Castorena-Torres. (2018). Antioxidant Activity of Zein Hydrolysates from Zea Species and Their Cytotoxic Effects in a Hepatic Cell Culture. *Molecules (Basel, Switzerland)*, 23(2), 312. <https://doi.org/10.3390/molecules23020312>
- FAO. (1993). Capítulo 2. Composición química y valor nutricional del maíz. En: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. *El maíz en la nutrición humana*. Colección FAO: Alimentación y Nutrición. No. 25.
- González-Ortega, E., A. Piñeyro-Nelson, E. Gómez-Hernández, E. Monterrubio-Vázquez, M. Arleo, J. Dávila-Velderrain, C. Martínez-Debat, y E. Álvarez-Buylla. (2017) Pervasive presence of transgenes and glyphosate in maize-derived food in Mexico. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41(9-10), 1146-1161. DOI: 10.1080/21683565.2017.1372841
- Guzmán-Gerónimo, R. I., E. Alarcón, O. García, J. L. Chávez-Servia, T. Alarcón-Zavaleta y F. A. Badría. (2017). Chemical, antioxidant, and cytotoxic properties of native blue corn extract. *Natural Products and Cancer Drug Discover*. InTech. Rijeka, Croatia, 67-77. <https://doi.org/10.5772/67574>





- Herrera-Sotero, M. Y., C. D. Cruz-Hernández, R. M. Oliart-Ros, J. L. Chávez-Servia, R. I. Guzmán-Gerónimo, V. González-Covarrubias, M. Cruz-Burgos y M. Rodríguez-Dorantes. (2020). Anthocyanins of Blue Corn and Tortilla Arrest Cell Cycle and Induce Apoptosis on Breast and Prostate Cancer Cells. *Nutrition and cancer*, 72(5), 768–777. <https://doi.org/10.1080/01635581.2019.1654529>
- Herrera-Sotero, M. Y., C. D. Cruz-Hernández, C. Trujillo-Carretero, M. Rodríguez-Dorantes, H. S. García-Galindo, J. L. Chávez-Servia, R. M. Oliart-Ros y R. I. Guzmán-Gerónimo. (2017). Antioxidant and antiproliferative activity of blue corn and tortilla from native maize. *Chemistry Central journal*, 11(1), 110. <https://doi.org/10.1186/s13065-017-0341-x>
- Li, J. T., J. L. Zhang, H. He, Z. L. Ma, Z. K. Nie, Z. Z. Wang y X. G. Xu. (2013). Apoptosis in human hepatoma HepG2 cells induced by corn peptides and its anti-tumor efficacy in H22 tumor bearing mice. *Food and chemical toxicology: an international journal published for the British Industrial Biological Research Association*, 51, 297–305. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2012.09.038>
- López-Martínez, L.X., R.M. Oliart-Ros, G. Valerio-Alfaro, C. H. Lee, K. L. Parkin y H. S. Garcia. (2009). Antioxidant activity, phenolic compounds and anthocyanins content of eighteen strains of Mexican maize. *Food Science and Technology*. 42(6), 1187-1192. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0023643808002776>
- Lv, J., Z. K. Nie, J. L. Zhang, F. Y. Liu, Z. Z. Wang, Z. L. Ma, y H. He. (2013). Corn peptides protect against thioacetamide-induced hepatic fibrosis in rats. *Journal of medicinal food*, 16(10), 912–919. <https://doi.org/10.1089/jmf.2012.2626>
- Mesnage-Robin, Z. S., V. Tenfen-Agapito, W. Renney-George, S. Ward-Malcolm, G-E. Séralini, R. O-Nodari y M. N-Antoniou. (2016). An integrated multi-omics analysis of the NK603 Roundup-tolerant GM maize reveals metabolism disturbances caused by the transformation process. *Nature*, 6, 37855. <https://doi.org/10.1038/srep37855>
- Montoya-Rodríguez, A., E. A. Osuna-Gallardo, F. Cabrera-Chávez, J. Jorge Milán-Carrillo, C. Reyes-Moreno, E. M. Milán-Noris, E. O. Oliva Cuevas-Rodríguez y S. Mora-Rochín. (2020). Evaluation of the in vitro and in vivo antihypertensive effect and antioxidant activity of blue corn hydrolysates derived from wet-milling//Evaluación del efecto antihipertensivo in vitro e in vivo y actividad antioxidante del hidrolizado de maíz azul derivado de la molienda húmeda. *Biotecnia*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7930790>
- Mora-Rochín, S., N. Gaxiola-Cuevas, J. A. Gutiérrez-Urbe, J. Milán-Carrillo, E. M. El Milán-Noris, C. Reyes-Moreno, S. O. Serna-Saldívar y E. O. Cuevas-Rodríguez. (2016). Effect of Traditional Nixtamalization on Anthocyanin Content and Profile in Mexican Blue Maize (*Zea Mays L.*) Landraces. *LWT - Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.01.009>
- Navarro A., A. Torres, F. Fernández-Aulis y C. Peña. (2018). Cap. 5 Bioactive Compounds in Pigmented Maize. En Amanullah and Shah Fahad (Eds). *Corn-Production and Human Health in Changing Climate* (pp.69-92) IntechOpen.
- Ortega-Beltrán, A., M. D. J. Guerrero-Herrera, A. Ortega-Corona, V. A. Vidal-Martínez y P. J. Cotty. (2014). Susceptibility to aflatoxin contamination among maize landraces from México. *Journal of Food Protection* 77(9), 1554-1562. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25198847/>
- Ortiz-Martinez, M., E. G. de Mejia, S. García-Lara, O. Aguilar, L. M. Lopez-Castillo y J. T. Otero-Pappatheodorou. (2017). Antiproliferative effect of peptide fractions isolated from a quality protein maize, a white hybrid maize, and their derived peptides on hepatocarcinoma human HepG2 cells. *Journal of Functional Foods*, 34, 36-48. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.04.015>
- Ruiz-Torres, N.A., F. Rincón-Sánchez, V. Hernández, J. Figueroa y M. Loarca-Piña. (2008). Determinación de compuestos fenólicos y su actividad antioxidante en granos de maíz. *Revista Fitotecnia Mexicana*. 31(3), 29-34. <https://www.redalyc.org/pdf/610/61009706.pdf>
- Salinas-Moreno, Y., S. Saavedra Arellano, J. Soria Ruíz y E. Espinosa Trujillo. (2008). Características fisicoquímicas y contenido de carotenoides en maíces (*Zea mays L.*) amarillos cultivados en el Estado de México. *Agricultura técnica en México*, 34(3), 357-364. <https://www.redalyc.org/comocitar.oi?id=6081116011>
- Sefa-Dedeh, S., B. Cornelius, E. Sakyi-Dawson y E. Ohene Afoakwa. (2004). Effect of Nixtamalization on the Chemical and Functional Properties of Maize. *Food Chemistry*. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2003.08.033>
- Serna-Saldívar, S. O., J. A. Gutiérrez-Urbe, S. Mora-Rochín y S. García-Lara. (2013). Potencial nutracéutico de los maíces criollos y cambios durante el procesamiento tradicional y con extrusión. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 36(Supl.3-a), 295-304.
- Singh, N., S. Singh y K. Shevkani. (2019). Cap. 9: Maize: Composition, Bioactive Constituents, and Unleavened Bread. En: Preedy, V. y Ross, R. (Eds.), *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention* (pp.111-121). Academic Press, Cambridge.
- Suwano, W.B., P. Hannok, N. Palacios-Rojas, G. Windham, J. Crossa y K. V. Pixley. (2019). Provitamin A carotenoids in grain reduce aflatoxin contamination of maize while combating vitamin A deficiency. *Frontiers in Plant Science*. 10(30), 1-12. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpls.2019.00030/full>
- Urias-Lugo, D. A., J. B. Heredia, S. O. Serna-Saldívar, M. D. Muy-Rangel y J. B. Valdez-Torres. (2015). Total phenolics, total anthocyanins and antioxidant capacity of native and elite blue maize hybrids (*Zea mays L.*). *CyTA-Journal of Food*, 13(3), 336-339. <https://doi.org/10.1080/19476337.2014.980324>
- Weber, E. J. (1991). Lipids of the kernel. En Watson, S. A. y Ramstad, P. E. (Eds.), *Corn. Chemistry and Technology* (pp. 311-342). American Association of Cereal Chemists. St. Paul, Minnesota, EE. UU.

