

**DR. AGUSTÍN RASCÓN CHU**  
**BIOTECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL-CTAOV**

**DIVULGACIÓN CIENTÍFICA**

**ARTÍCULOS**

Fierro Islas, J.M., Carvajal Millán, E., Campa Mada, A.C., Márquez Escalante, J.A., **Rascón Chu, A.** (2018). El subproducto del bioetanol de maíz como fuente de arabinosilanos para la industria alimentaria. *Industria Alimentaria* 40(6), 34-43.

**Rascón Chu, A.**,\*, Carvajal Millán, E., Campa Mada, A.C. (2018). Legumbres: el cofre del tesoro de la salud. *Industria Alimentaria* 40 (1): 56-64.

Carvajal-Millán, E., Berlanga-Reyes, C.M., Campa-Mada, A.C., **Rascón-Chu, A.** (2015). Extracción de arabinosilanos ferulados con capacidad gelificante a partir de pericarpio de trigo/Extraction of ferulated arabinosilans from wheat bran presenting gelling capability. *Industria Alimentaria* 37 (5): 76-83.

Carvajal-Millán, E., Niño Medina, G., Campa Mada, A.C., **Rascón Chu, A.** (2013). Subproductos de la industria del maíz como fuente de arabinosilanos ferulados. *Industria Alimentaria* 35 (1): 56-64.

**Rascón Chu, A.** (2011). Estudios de ácidos fenólicos y actividad antioxidante total de variedades de frijol cultivadas en el Estado de Chihuahua. *Ciencia, Tecnología e Innovación* 3 (2): 12-15.

**Rascón Chu, A.** (2007). Extracción de gomas alimenticias a partir de productos agrícolas de bajo valor comercial en el Estado de Chihuahua. *Boletín CIAD*. Mayo-Junio.

**Rascón Chu, A.** (2007). Goma alimenticia de nejayote. *Revista Ciencia y Desarrollo de CONACYT*. Abril.

**Rascón Chu, A.** (2006). Utilización del nejayote para la producción de una goma alimenticia. *Boletín CIAD*. Sept.-Oct.

**IN EXTENSO**

Jiménez-León, J., López Elías, J., Huez López, M.A., Garza Ortega, S., Sanchez Villegas, A., **Rascón Chu, A.** (2016). Validación de dos fechas de siembra y eficiencia en el uso del agua en tres variedades de remolacha azucarera (*Beta vulgaris* L.) cultivada bajo condiciones de la Costa de Hermosillo. Memorias del XIX Congreso Internacional en Ciencias Agrícolas. Octubre 27 y 28. Pp. 539-542.

Carvajal-Millan, E., Urias-Orona, V., Lopes Da Silva, J., Lizardi-Mendoza J., **Rascón-Chu, A.** (2015). Propiedades gelificantes de pectina de cascarilla de garbanzo. Memorias del III Simposio Nacional de Garbanzo. INIFAP:Hermosillo, Sonora. 7 de noviembre. Pp. 104-110.

Díaz-Baca, J.A., Martínez-López, A.L., Carvajal-Millán, E., Pérez-López, E., González-Ríos, H., Balandrán-Quintana R., **Rascón Chu, A.**\*. (2014). Fabrication and characterization of core-shell microspheres composed of pectin and arabinosilans as controlled release

systems for insulin. Proceedings of NSTI Nanotechnology Conference and Expo, Nanotech 2014 Vol. 2, Washington D.C., USA. July 15-18. ISBN: 978-1-4822-5827-1 Pp. 327-330.

González-Noriega, J. A., Serna-Medina, O., Martínez-Robinson, K.G., Campa-Mada, A.C., Sanchez-Villegas, A., Carvajal-Millan, E., **Rascón-Chu, A\***. (2013). Extracción y caracterización de pectina de *Amaranthus palmeri*. Memorias del VIII Congreso del Noroeste y IV Nacional de Ciencias Alimentarias y Biotecnología. San Carlos, Nuevo Guaymas, Sonora, México. 27 de marzo al 1 de abril. Pp. 292-298.

González Soto, T.E., Contreras Vergara, C.A., Figueroa Soto, C.G., Esqueda Valle, A., **Rascón Chu, A\***. (2013). Actividad de enzimas fibrolíticas en el hongo *Podaxis pistillaris* Fr. Memorias del VIII Congreso del Noroeste y IV Nacional de Ciencias Alimentarias y Biotecnología. San Carlos, Nuevo Guaymas, Sonora, México. 27 de marzo al 1 de abril. Pp. 292-298

Morales-Ortega, A., Carvajal-Millán., E., Torres-Chávez, P., López-Franco, Y., **Rascón-Chu, A.**, Lizardi-Mendoza, J. (2012). Arabinoxilanos ferulados extraíbles con agua de la variedad de trigo Tacupeto: Caracterización y gelificación. Memorias del IX Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia. 16 al 18 de Mayo. León, Guanajuato. (ISBN: 978-607-95228-3-4). CD. Pp. 1-5.

Martínez López, A.L., **Rascón Chu, A.**, Sánchez Villegas, J.A., Carvajal Millán, E., Romo Chacón, A. (2011). Alternative Processing of Maize Industrial Coproduct for Laccase Production by *Trametes spp.* and *Armillaria mellea*. Memorias del Simposium Internacional sobre Tecnologías Convencionales y Alternativas en el Procesamiento de Maíz. Chihuahua, Chih., Mexico. 3-5 de Agosto. (ISBN: 978-607-7691-88-4). Pp. 99-107.

Martínez López, A.L., Carvajal Millán, E., Lizardi Mendoza, J., **Rascón Chu, A.**, Salas Muñoz, E., López Franco, Y.L. (2011). Maize Nixtamalization Process as a Source of Gel Forming Ferulated Arabinoxylans. Memorias del Simposium Internacional sobre Tecnologías Convencionales y Alternativas en el Procesamiento de Maíz. Chihuahua, Chih., Mexico. 3 al 5 de Agosto. (ISBN: 978-607-7691-88-4). Pp. 83-89.

Madera-Santana, T.J., Rodríguez-Chairez, M., **Rascón Chu, A.**, Azamar-Barrios, J.A., Avena-Bustillos R.J. (2011). Producción de nanobiopartículas de almidón de garbanzo (*Cicer arietinum* L.) por precipitación. Memorias del IV Encuentro Internacional en Interdisciplinario en Nanociencia y Nanotecnología (NanoMex'11). Mérida, Yucatán, México. 9-11 noviembre. Pp. 113-115.

## MANUALES

**Agustín Rascón-Chu**, José A. Sánchez Villegas, Karla G. Martínez Robinson. "Obtención de microesferas de pectina de bajo grado de esterificación mediante electroaspersión y gelificación". CIAD, AC. Hermosillo, Sonora. Manual Técnico. Noviembre de 2012.

**Agustín Rascón-Chu**. "La cascarilla de garbanzo como fuente de pectina gelificante". CIAD, AC. Hermosillo, Sonora. Manual Técnico. Noviembre de 2010.

Carvajal-Millán, E., Campos-Cañas, M., **Rascon-Chu, A.**, Márquez-Escalante, J.A., Martínez-López, A.L. "Utilización de pectina de naranja como espesante para pintura látex". CIAD, AC, Cuauhtémoc, Chih. Manual Técnico. Enero de 2009.

Carvajal-Millán, E., Campos-Cañas, M., Ramos-Martínez, A., Márquez-Escalante, J.A., **Rascon-Chu, A.** “Manual para la extracción de capsaicina a partir de chile a escala semi-industrial”. CIAD, AC, Cuauhtémoc, Chih. Manual Técnico. Enero de 2009.

Carvajal-Millán, E., Niño-Medina, G., **Rascon-Chu, A.**, Márquez-Escalante, J.A., Ponce de León-Renova, N., Martínez-López A.L. “El nejayote como fuente de una nueva goma de maíz para la industria alimenticia”. CIAD, AC, Cuauhtémoc, Chih. Manual Técnico. Junio de 2008.

Carvajal-Millán, E., Niño-Medina, G., **Rascon-Chu, A.**, Márquez-Escalante, J.A., Ponce de León-Renova, N., Martínez-López A.L. Composición y capacidad de gelificación de una goma de maíz recuperada del nejayote. CIAD, AC, Cuauhtémoc, Chih. Manual Técnico. Junio de 2008.

Carvajal-Millán, E., **Rascón-Chu, A.**, Márquez-Escalante, Niño-Medina, G., Campos-Cañas, M.G. La goma de maíz del nejayote: obtención, caracterización y potencial de aplicación. CIAD, AC, Cuauhtémoc, Chih. Manual Técnico. Octubre de 2008.

Carvajal-Millán, E., Campos-Cañas, M., **Rascon-Chu, A.**, Márquez-Escalante, J.A., Martínez-López, A.L., Ramos-Martínez A. La goma de maíz como espesante para pintura latex. CIAD, AC, Cuauhtémoc, Chih. Manual Técnico. Diciembre de 2008.

Carvajal-Millán, E., Gardea, A.A., **Rascon-Chu, A.** Orozco, J.A., Ponce-de-León, N.E. Márquez-Escalante J.A. La calorimetría biológica en la fisiología vegetal. CIAD, AC, Cuauhtémoc, Chih. Manual Técnico. 2008.

**Rascon-Chu, A.**, Carvajal-Millán, E., Márquez-Escalante, J.A. La manzana de raleo y manzana de baja calidad como fuente de pectina. CIAD, AC, Cuauhtémoc, Chih. Manual Técnico. 2006.