

ALIMENTS DEL TERRITORI

ja els coneixes?

BIBLIOGRAFIA



L'ARRÒS

- Consorci de Polítiques Ambientals de les Terres de l'Ebre. Estratègia en l'àmbit socioeconòmic i Pla de Gestió 2015-2023 de la Reserva de la Biosfera Terres de l'Ebre. Març 2017. 95pp.
- Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. Les DOP i IGP agroalimentàries de Catalunya. Dossier tècnic. Setembre 2018. N93:32. Dipòsit legal B-16786-05. ISSN: 1699-5465.
- Ghosh S, Datta K, Datta SK. Rice vitamins. AACCI. Published by Elsevier Inc. in Consorci de Polítiques Ambientals de les Terres de l'Ebre. Estratègia en l'àmbit socioeconòmic i Pla de Gestió 2015-2023 de la Reserva de la Biosfera de Terres de l'Ebre. Març 2017: 95. cooperation with AACCI International; 2018. doi:10.1016/B978-0-12-811508-4.00007-1.
- Inventari del Patrimoni Cultural Immaterial de les Terres de l'Ebre. El conreu de l'arròs al delta de l'Ebre. Ipcite.cat
- Shao Y, Hu Z, Yu Y, Mou R, Zhu Z, Beta T. Phenolic acids, anthocyanins, proanthocyanidins, antioxidant activity, minerals and their correlations in non-pigmented, red, and black rice. Food Chem 2018;239:733-41. doi:10.1016/j.foodchem.2017.07.009.
- Newall C. A., Anderson L. A., Phillipson J. D. Herbal Medicines: A Guide for Health-Care Professionals. London, UK: The Pharmaceutical Press; 1996.
- Zhou Z, Robards K, Helliwell S, Blanchard C. Composition and functional properties of rice. Int J Food Sci Technol 2002;37:849-68. doi:10.1046/j.1365-2621.2002.00625.x.
- Zlatanos, S., Laskaridis, K., Feist, C., & Sagredos, A. (2006). Proximate composition, fatty acid analysis and protein digestibility-corrected amino acid score of three Mediterranean cephalopods. Molecular Nutrition & Food Research, 50(10), 967-970. doi:10.1002/mnfr.200600003



L'OLI

- Consorci de Polítiques Ambientals de les Terres de l'Ebre. Estratègia en l'àmbit socioeconòmic i Pla de Gestió 2015-2023 de la Reserva de la Biosfera Terres de l'Ebre. Març 2017. 95pp.
- Clayton, Z. S., Fusco, E., & Kern, M. (2017). Egg consumption and heart health: A review. Nutrition, 37, 79-85. doi:10.1016/j.nut.2016.12.014
- Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. Les DOP i IGP agroalimentàries de Catalunya. Dossier tècnic. Setembre 2018. N93:32. Dipòsit legal B-16786-05. ISSN: 1699-5465.
- Gaforio JJ, Visioli F, Alarcón-De-la-lastra C, Castañer O, Delgado-Rodríguez M, Fitó M, et al. Virgin olive oil and health: Summary of the iii international conference on virgin olive oil and health consensus report, JAEN (Spain) 2018. Nutrients 2019;11. doi:10.3390/nu11092039.
- Inventari del Patrimoni Cultural Immaterial de les Terres de l'Ebre. El conreu de l'olivera. www.ipcite.cat
- Pasupuleti, V. R., Sammugam, L., Ramesh, N., & Gan, S. H. (2017). Honey, Propolis, and Royal Jelly: A Comprehensive Review of Their Biological Actions and Health Benefits. Oxidative medicine and cellular longevity, 2017, 1259510. doi.org/10.1155/2017/1259510



LA TARONJA

- Bell L., Wagstaff C. (2019). Rocket science: A review of phytochemical & health-related research in Eruca & Diplotaxis species. Food Chem X., 1: 100002. doi: 10.1016/j.fochx.2018.100002.
- Cebadera L, Dias MI, Barros L, Fernández-Ruiz V, Cámara RM, Del Pino Á, et al. Characterization of extra early Spanish clementine varieties (Citrus clementina hort ex tan) as a relevant source of bioactive compounds with antioxidant activity. Foods 2020;9:1-16. doi:10.3390/foods9050642.
- Consorci de Polítiques Ambientals de les Terres de l'Ebre. Estratègia en l'àmbit socioeconòmic i Pla de Gestió 2015-2023 de la Reserva de la Biosfera Terres de l'Ebre. Març 2017. 95pp.
- De Ancos B, Cilla A, Barberá R, Sánchez-Moreno C, Cano MP. Influence of orange cultivar and mandarin postharvest storage on polyphenols, ascorbic acid and antioxidant activity during gastrointestinal digestion. Food Chem. 2017 Jun 15;225:114-124. doi: 10.1016/j.foodchem.2016.12.098. Epub 2017 Jan 4. PMID: 28193404.
- Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. Les DOP i IGP agroalimentàries de Catalunya. Dossier tècnic. Setembre 2018. N93:32. Dipòsit legal B-16786-05. ISSN: 1699-5465.
- Fierascu, R. C., Temocico, G., Fierascu, I., Ortan, A., & Babeanu, N. E. (2020). Fragaria Genus: Chemical Composition and Biological Activities. Molecules (Basel, Switzerland), 25(3), 498. doi.org/10.3390/molecules25030498.
- Gibert-Ramos A, Palacios-Jordan H, Salvadó MJ, Crescenti A. Consumption of out-of-season orange modulates fat accumulation, morphology and gene expression in the adipose tissue of Fischer 344 rats. Eur J Nutr. 2020 Mar;59(2):621-631. doi: 10.1007/s00394-019-01930-9. Epub 2019 Feb 20. PMID: 30788591; PMCID: PMC7058598.

- Goldenberg L, Yaniv Y, Porat R, Carmi N. Mandarin fruit quality: a review. *J Sci Food Agric* 2018;98:18–26. doi:10.1002/j.
- Inventari del Patrimoni Cultural Immaterial de les Terres de l'Ebre. El conreu dels cítrics. www.ipcite.cat
- Legua P, Forner JB, Hernández F, Forner-Giner MA. Total phenolics, organic acids, sugars and antioxidant activity of mandarin (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.): Variation from rootstock. *Sci Hortic (Amsterdam)* 2014;174:60–4. doi:10.1016/j.scienta.2014.05.004.
- Milella L, Caruso M, Galgano F, Favati F, Padula MC, Martelli G. Role of the cultivar in choosing Clementine fruits with a high level of health-promoting compounds. *J Agric Food Chem* 2011;59:5293–8. doi:10.1021/jf104991z.
- Nwafor, I. C., Shale, K., & Achilonu, M. C. (2017). Chemical Composition and Nutritive Benefits of Chicory (*Cichorium intybus*) as an Ideal Complementary and/or Alternative Livestock Feed Supplement. *TheScientificWorldJournal*, 2017, 7343928. doi.org/10.1155/2017/7343928.
- Pinheiro-Sant'Ana, H. M., Anunciação, P. C., Souza, C., de Paula Filho, G. X., Salvo, A., Dugo, G., & Giuffrida, D. (2019). Quali-Quantitative Profile of Native Carotenoids in Kumquat from Brazil by HPLC-DAD-APCI/MS. *Foods (Basel, Switzerland)*, 8(5), 166. <https://doi.org/10.3390/foods8050166>.



L'AMETLLA

- Barreca D, Nabavi SM, Sureda A, Rasekhian M, Raciti R, Silva AS, et al. Almonds (*Prunus dulcis* Mill. D. A. webb): A source of nutrients and health-promoting compounds. *Nutrients* 2020;12. doi:10.3390/nu12030672.
- Bolling BW. Almond Polyphenols: Methods of Analysis, Contribution to Food Quality, and Health Promotion. *Compr Rev Food Sci Food Saf* 2017;16:346–68. doi:10.1111/1541-4337.12260.
- Clayton, Z. S., Fusco, E., & Kern, M. (2017). Egg consumption and heart health: A review. *Nutrition*, 37, 79–85. doi:10.1016/j.nut.2016.12.014
- Consorci de Polítiques Ambientals de les Terres de l'Ebre. Estratègia en l'àmbit socioeconòmic i Pla de Gestió 2015-2023 de la Reserva de la Biosfera Terres de l'Ebre. Març 2017. 95pp.
- Goulas, V., Stylos, E., Chatziathanasiadou, M. V., Mavromoustakos, T., & Tzakos, A. G. (2016). Functional Components of Carob Fruit: Linking the Chemical and Biological Space. *International journal of molecular sciences*, 17(11), 1875. doi.org/10.3390/ijms17111875
- Inventari del Patrimoni Cultural Immaterial de les Terres de l'Ebre. El conreu dels cítrics. www.ipcite.cat
- Mushtaq A, Khaliq M, Saeed A, Azeem MW, Ghania J Ben. Almond (*Purinus amygdalus* L.): A review on health benefits, nutritional value and therapeutic applications. *Int J Chem Biochem Sci* 2015;8:103–6.



LA CABRA BLANCA DE RASQUERA

- Consorci de Polítiques Ambientals de les Terres de l'Ebre. Estratègia en l'àmbit socioeconòmic i Pla de Gestió 2015-2023 de la Reserva de la Biosfera Terres de l'Ebre. Març 2017. 95pp.
- Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. Races autòctones (I). Dossier tècnic. Juny 2010. N43:31-35. Dipòsit legal B-16786-05. ISSN: 1699-5465
- Maqbool MA, Aslam M, Akbar W, Iqbal Z. Biological importance of vitamins for human health: A review *Fat soluble vitamins : Vitamin D : Vitamin A : Agric Basic Sci* 2017;2:50–8.
- Newall C. A., Anderson L. A., Phillipson J. D. *Herbal Medicines: A Guide for Health-Care Professionals*. London, UK: The Pharmaceutical Press; 1996.
- Rana, S., Pal, R., Vaiphei, K., Sharma, S., & Ola, R. (2011). Garlic in health and disease. *Nutrition Research Reviews*, 24(1), 60-71. doi:10.1017/S0954422410000338
- Vidilla, M. (2011). Caracterització del sistema de producció de la cabra Blanca de Rasquera: diversitat genètica, sistema d'explotació i aprofitament pastoral. Projecte Final de Carrera. ETSEA, Universitat de Lleida, Lleida.
- <http://cabrablanca.cat/ca/>
- <https://www.rasqueraturisme.com/la-cabra-blanca/>
- <https://vadegust.cat/reportatges/la-cabra-blanca-de-rasquera-ja-no-es-de-color-blanc-8811/>



LA CIRERA

- Antognoni F, Potente G, Mandrioli R, Angeloni C, Freschi M, Malaguti M, et al. Fruit quality characterization of new sweet cherry cultivars as a good source of bioactive phenolic compounds with antioxidant and neuroprotective potential. *Antioxidants* 2020;9:1–22. doi:10.3390/antiox9080677.
- Consorci de Polítiques Ambientals de les Terres de l'Ebre. Estratègia en l'àmbit socioeconòmic i Pla de Gestió 2015-2023 de la Reserva de la Biosfera Terres de l'Ebre. Març 2017. 95pp.
- Correia S, Schouten R, Silva AP, Gonçalves B. Factors affecting quality and health promoting compounds during growth and postharvest life of sweet cherry (*Prunus avium* L.). *Front Plant Sci* 2017;8:1–15. doi:10.3389/fpls.2017.02166.
- Gibert-Ramos A, Crescenti A, Salvadó MJ. Consumption of Cherry out of Season Changes White Adipose Tissue Gene Expression and Morphology to a Phenotype Prone to Fat Accumulation. *Nutrients*. 2018 Aug 16;10(8):1102. doi: 10.3390/nu10081102. PMID: 30115853; PMCID: PMC6115965.