

## ¿Qué tan aceptadas son las frutas procesadas por los consumidores?: Una revisión bibliométrica

### How accepted are processed fruits by consumers?: A bibliometric review

Carlos Pajuelo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas., Chachapoyas, Perú.

Ing., ✉ [6073025892@untrm.edu.pe](mailto:6073025892@untrm.edu.pe),  <https://orcid.org/0009-0003-7670-5381>

\* Autor de Correspondencia: Tel. +51 939103011

<http://doi.org/10.25127/riagrop.20262.1192>

---

<http://revistas.untrm.edu.pe/index.php/RIAGROP>

[revista.riagrop@untrm.edu.pe](mailto:revista.riagrop@untrm.edu.pe)

Recepción: 15 de enero 2026

Aprobación: 03 de marzo 2026

---

Este trabajo tiene licencia de Creative Commons.  
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0  
International Public License – CC-BY-NC-SA 4.0



#### Resumen

Este estudio académico buscó analizar y comprender la producción científica en relación al nivel de aceptación de frutas procesadas por consumidores. Se realizó mediante un análisis bibliométrico por medio de una revisión de 95 artículos en inglés obtenidos de Scopus, se exploran tendencias temporales, colaboraciones, y patrones en la producción científica desde 1991 hasta 2024. Se emplearon herramientas como R Studio (Biblioshiny) y VOSviewer, destacando una producción científica predominante en los últimos 10 años, las principales revistas son Journal of Food Science, y Food Science and Technology International. Las instituciones que realizaron más publicaciones son la Universidad Federal Fluminense, Laboratorios Nacionales de Investigación Agropecuaria, y el Instituto Federal del Sudeste de Minas Gerais. Se destacan las palabras clave como "frutas" y "análisis sensorial". Brasil lidera la producción científica con 24.2%, seguido por España (7.4%) y Estados Unidos (6.3%). Este estudio proporciona información reciente, tendencias globales, determinación y relevancia de fuentes, instituciones, autores y países. No obstante, el número de datos es reducido y Scopus puede no contener artículos más significativos que otras bases de datos. En conclusión,

proporciona información valiosa para entender las tendencias de aceptación de frutas procesadas por los consumidores y contribuir en la generación de conocimiento.

**Palabras claves:** Aceptación; consumidores; frutas procesadas.

### Abstract

This academic study sought to analyze and understand scientific production in relation to the level of acceptance of processed fruits by consumers. It was carried out through a bibliometric analysis through a review of 95 articles in English obtained from Scopus, exploring temporal trends, collaborations and patterns in scientific production from 1991 to 2024. Tools such as R Studio (Biblioshiny) and VOSviewer were used, highlighting a predominant scientific production in the last 10 years, the main journals are Journal of Food Science, and Food Science and Technology International. The institutions that made the most publications are the Fluminense Federal University, National Agricultural Research Laboratories and the Federal Institute of the Southeast of Minas Gerais. Keywords such as “fruits” and “sensory analysis” are highlighted. Brazil leads scientific production with 24.2%, followed by Spain (7.4%) and the United States (6.3%). This study provides recent information, global trends, determination and relevance of fruits, institutions, authors and countries. However, the number of data is small and Scopus cannot contain more significant articles than other databases. In conclusion, it provides valuable information to understand the acceptance trends of processed fruits by consumers and contribute to the generation of knowledge.

**Keywords:** Acceptance; consumers; processed fruits.

---

## 1. INTRODUCCIÓN

La creciente demanda de alimentos saludables y convenientes ha impulsado el mercado de frutas procesadas, como mermeladas, frutas deshidratadas, etc. Sin embargo, el nivel de aceptación de estos productos por parte de los consumidores varía significativamente y está determinada atributos externos (color, brillo, tamaño, frescura, etc.), aunque también participan otros factores (Cervilla *et al.*, 2022). Los consumidores suelen mencionar el sabor como el factor clave que impulsa su preferencia por las variedades de un producto, manifestando que la calidad sensorial se ha convertido en un foco importante (Cammareri *et al.*, 2023). Entender estas percepciones es crucial para los productores, quienes deben adaptarse a las expectativas cambiantes de los

consumidores para mejorar la competitividad, la cadena de valor, y satisfacer las preferencias del mercado.

Así mismo, complementa información fundamental para la toma de decisiones en los procesos productivos y mercantiles, De Souza *et al.* (2021) sustenta esta idea indicando que el lanzamiento del producto desarrollado podría tener un impacto importante en la industria, los responsables de las políticas públicas, los consumidores, y fabricantes de productos. por otro lado, una de las tendencias más destacadas en los hábitos alimentarios es la creciente atención a la salud y el bienestar. Los consumidores muestran un interés cada vez mayor en seguir dietas balanceadas y nutritivas, que incluyen abundantes frutas, verduras y alimentos integrales (Centro Tecnológico

Nacional de la Conserva, 2024). Asimismo, la aceptabilidad de los consumidores

Un tópico poco estudiado es la percepción de los consumidores sobre la salud, cualidades y la calidad de las frutas procesadas comparadas con las frutas frescas, lo cual es fundamental para entender las decisiones de compra y preferencias. Los consumidores a menudo tienen preocupaciones sobre los efectos de los procesos de conservación y aditivos en el valor nutricional y la seguridad de los alimentos, existiendo una percepción generalizada de que las frutas frescas son más saludables y de mayor calidad debido a su estado natural, mientras que las frutas procesadas pueden ser vistas como menos nutritivas o contaminadas por químicos. Además, el presente estudio es llevado a cabo por la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuáles son los patrones y tendencias de investigación en el nivel de aceptación de frutas procesadas por los consumidores, y cómo fue la evolución en diferentes regiones y contextos? El objetivo es analizar y comprender la producción científica en relación al nivel de aceptación de frutas procesadas por consumidores

En el desarrollo de este artículo, se tiene 3 secciones partiendo desde los materiales y métodos involucrando diseño, metodología, herramientas de búsqueda. La segunda sección centrada en los resultados y discusiones que incluye figuras con sus respectivas descripciones basados en el tema de estudio con la finalidad de analizar el aporte de fuentes secundarias, proporcionando una representación visual de los datos. Estos gráficos ayudarán a identificar tendencias, correlaciones y patrones relevantes que emerjan de las fuentes secundarias, permitiendo una interpretación más profunda y estructurada de

la información recopilada. La tercera parte incluye las conclusiones del estudio.

## 2. MATERIALES Y MÉTODOS

### 2.1. Metodología

El 12 de junio del 2024, se ejecutó la búsqueda del tópico central del estudio en la base de datos Scopus usando las palabras “consumer” and “acceptance” and “processed” and “fruits” teniendo un total de 141 archivos (Fig. 1). Scopus es una de las bases de datos más grandes y reconocidas a nivel mundial, coberturando grandes cantidades de revistas multidisciplinarias, patentes, etc., dada esta cobertura se puede tener una comprensión más amplia y matizada de los diferentes factores culturales y socioeconómicos que influyen en la aceptación de frutas procesadas por los consumidores, indexa únicamente revistas y artículos revisados por pares (confiabilidad), las herramientas de búsqueda son avanzadas y precisas logrando centrarse en investigaciones importantes y actualizadas. Esta base de datos se actualiza constantemente y con ello una comprensión de las tendencias actuales y emergentes en la aceptación de frutas procesadas, por último, simplifica la administración de referencias y citas, lo cual es esencial para la creación de trabajos académicos exhaustivos.

Por otro lado, esta revisión bibliométrica involucra información desde el año 1991 hasta 2024, con una mayor producción científica a partir del año 2002. La búsqueda incluyó título de artículo, resumen, y palabras clave; excluyendo autores, título de las fuentes, todos los campos, etc. resultando un total de 141 documentos. Posterior a ello, se realizó

otro filtrado en idioma inglés (excluyendo portugués, chino, español) y documento del tipo artículo (exceptuando ponencia de la conferencia, capítulo de libro, revisión, nota),

consiguiendo 95 artículos viables para el desarrollo del estudio.

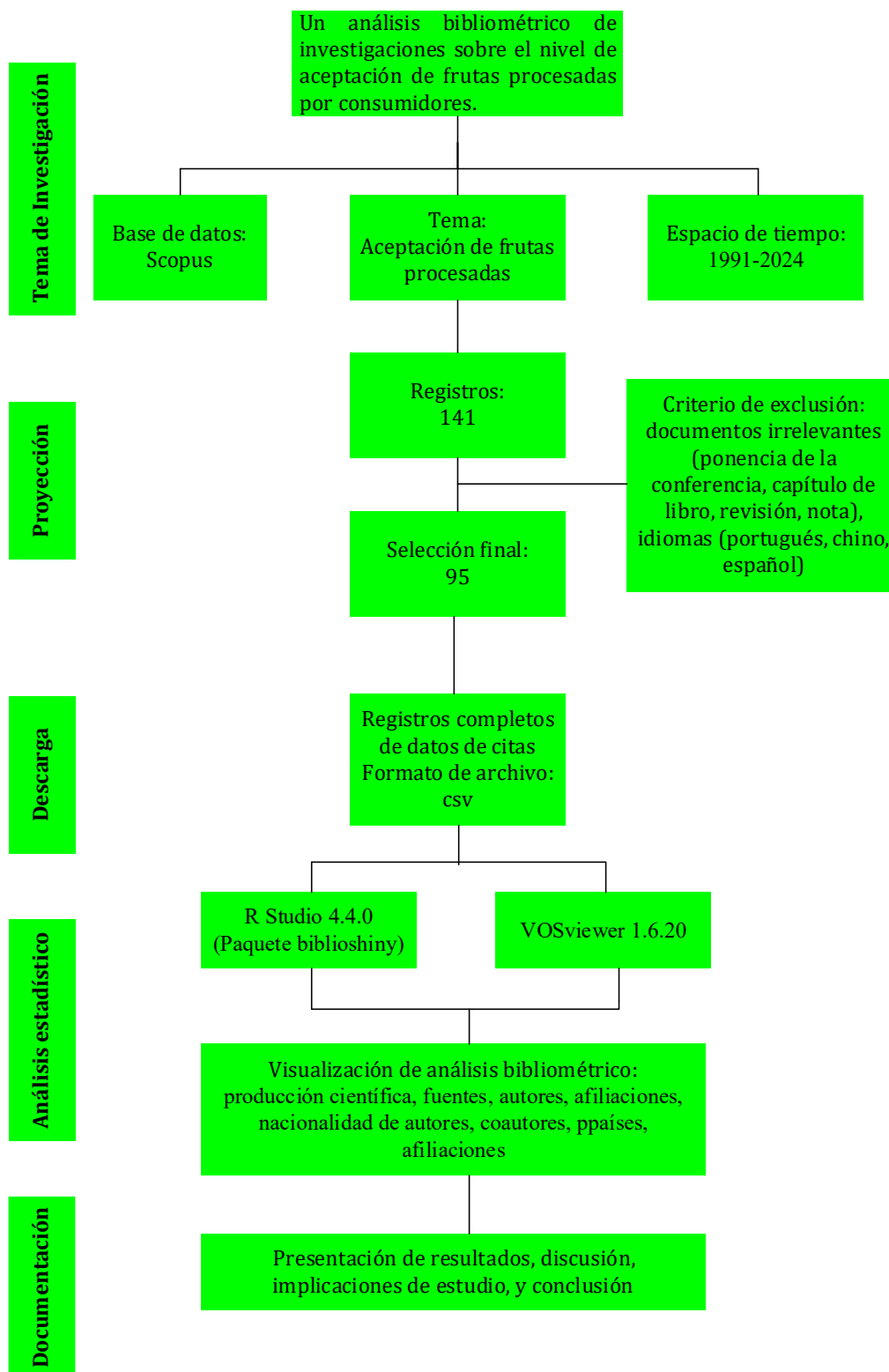


Figura 1. Diagrama de flujo del análisis bibliométrico.

En el análisis se incluyeron varios elementos de la base de datos como producción científica, fuentes relevantes, producción por autores, afiliaciones, nacionalidad de autores; posteriormente, se examinaron la relación entre coautores y países – afiliaciones, coocurrencia de palabras claves. Este análisis involucró parámetros como frecuencia, tendencias, citas, relaciones, cantidades y observación.

Las técnicas y pasos para recopilar la información bibliométrica se llevaron a cabo en programas como R Studio 4.4.0 con el paquete biblioshiny y VOSviewer 1.6.20, estas herramientas ayudaron a visualizar pertinentemente tablas y mapas de las fuentes, producción, etc. logrando mayor profundidad de análisis, interfaz dinámica – intuitiva, e identificación de patrones y conexiones significativas.

### 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1. Producción científica anual

El año más productivo científicamente fue el 2015 abarcando un total de 12 artículos. Durante los años 2021 y 2023 se trabajaron 8 publicaciones, siendo estas cantidades las que siguen al año más productivo. Además, desde 1992 hasta el 2000 la producción de los artículos fue nula al igual que en los años 2003 y 2006.

Por otro lado, en el año 2024 solamente se ha originado 5 documentos debido principalmente al tiempo de meses incompletos. Teniendo en cuenta la fluctuación de la figura 2, con el pasar de los años hay una mayor tendencia de investigación referente a la aceptación de frutas procesadas por consumidores, Carrasco y López (2023) avalan esta información

manifestando que existen múltiples estudios enlazados al tópico análisis sensorial de productos generando mayor profundidad de conocimiento en similitud y contraste de los alimentos y aceptación de consumidores. Aguirre *et al.* (2023) también evidencia este comportamiento en su data de Scopus sobre el aroma de frutas exóticas en Colombia. Aguirre *et al.* (2024) identifica tendencias alcistas en los últimos periodos de tiempo con 11 documentos de igual manera.

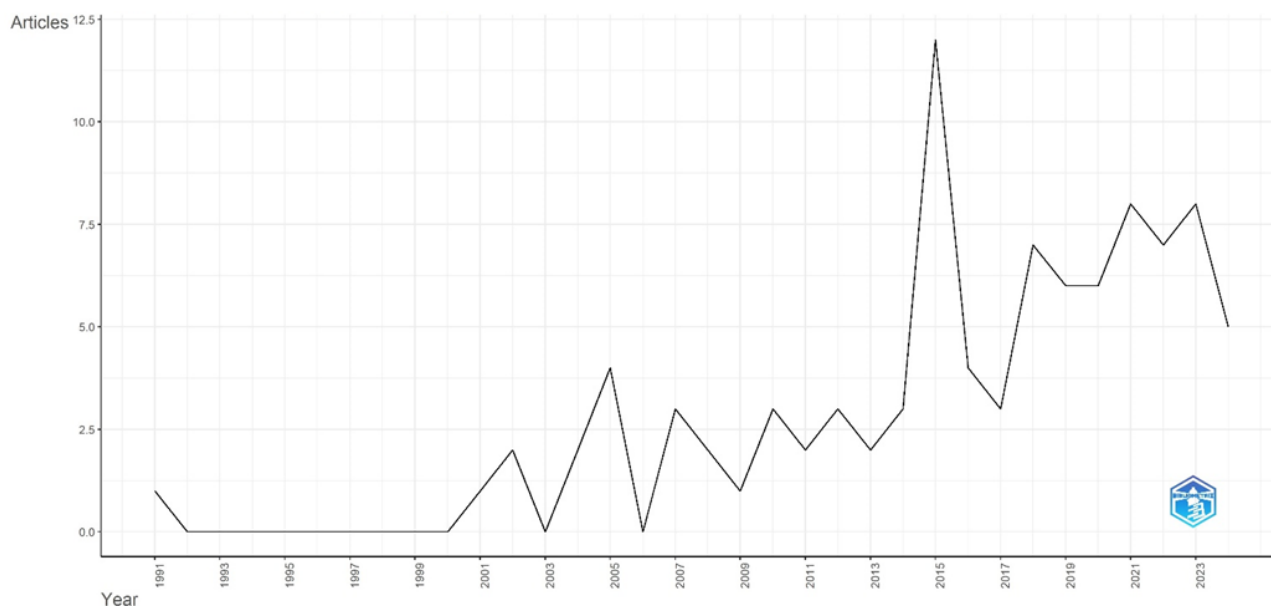
#### 3.2. Principales revistas de investigación

La Fig. 3 (a – b) ilustra las principales fuentes basándose en dos perspectivas. En términos de mayor relevancia, la revista Journal of Food Science lidera la lista, responsable de siete publicaciones repartidas desde el año 2010 (2 publicaciones) hasta el 2024, en el que logró completar los 7 registros.

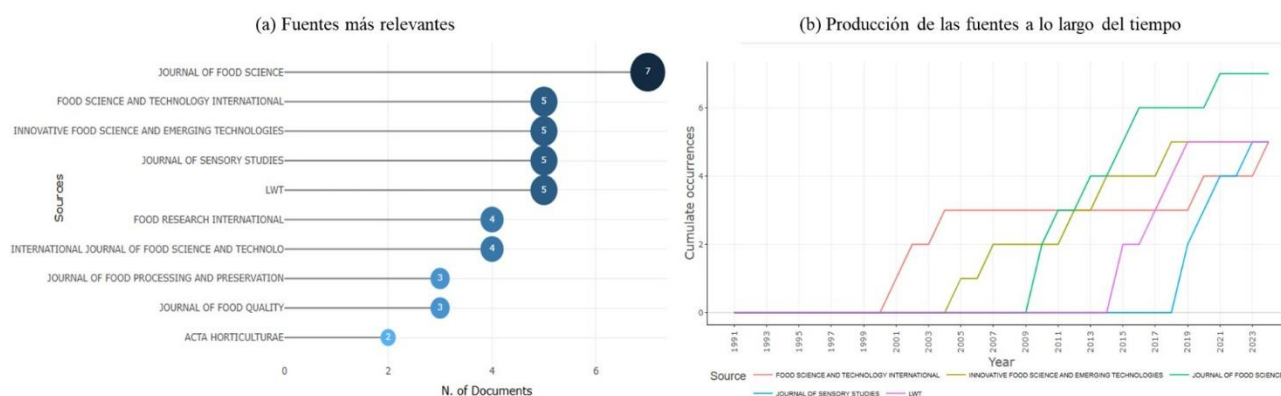
Por otro lado, las fuentes Food Science and Technology International, Innovative Food Science and Emerging Technologies, Journal of Sensory Studies, y Lwt siguen la secuencia de relevancia y producción, cada uno con cinco publicaciones repartidas en diferentes intervalos de tiempo. Galárraga (2021) encontró que las revistas Food Science and Technology International, LWT, Journal of food Processing and Preservation, y Acta Horticulturae produjeron 2 artículos relacionados a producción científica de *Bactris gasipaes* Kunth en América Latina, en cambio la revista Food Research International cuenta con 4 documentos. Analizando a este autor, la producción de fuentes en ambas investigaciones no es muy disímil. Por otro

lado, Ferreira *et al.* (2023) identificó a la revista LWT en cuarto lugar con 14 artículos, Revista Internacional de Ciencia y Tecnología de los

Alimentos en sexto lugar (12 artículos), y Revista de Procesamiento y Conservación de Alimentos en décimo puesto (9 artículos).



**Figura 2.** Producción anual de las publicaciones sobre nivel de aceptación de frutas procesadas por consumidores desde 1991 hasta 2024.



**Figura 3.** (a) 10 principales fuentes más relevantes, (b) Producción de 5 principales fuentes desde 1992 hasta el 2024.

### 3.3. Autores más influyentes

Analizando la data de autores por cuatro criterios (Fig. 4). En relación a la relevancia y producción de autores, el autor más productivo fue Esmerino E.A. sumando 4 artículos llevados a cabo en los años 2018, 2020, 2021, y 2022

incluyendo citas de 7.29, 5, 3.25, y 4, respectivamente; seguido de cerca por Cruz A.G., Honorio A.R., y Tribst A.A.L., cada uno con tres publicaciones realizadas desde el año 2018 al 2021, representando individualmente

citaciones anuales de 7.29, 5, 3.25 para Cruz A.G. y 6, 0.5 para Honorio A.R., y Tribst A.A.L.

En el contexto la productividad de autores por la Ley de Lotka, un total de 442 autores representan el 94.6% que redactaron como mínimo un artículo relacionado a la aceptación de las frutas, el 4.5% equivalente a 21 autores cuenta con dos publicaciones, solo un 0.6%

semejante a 3 escritores ha indexado tres documentos, y por último solamente un autor desempeño 4 documentos representando el 0.2%. Por otro lado, en términos de impacto local de autores, Esmerino E.A. reclama el primer lugar con una puntuación de cuatro, Cruz A.G. le sigue de cerca con una calificación de tres, los demás autores comparten un resultado de dos.

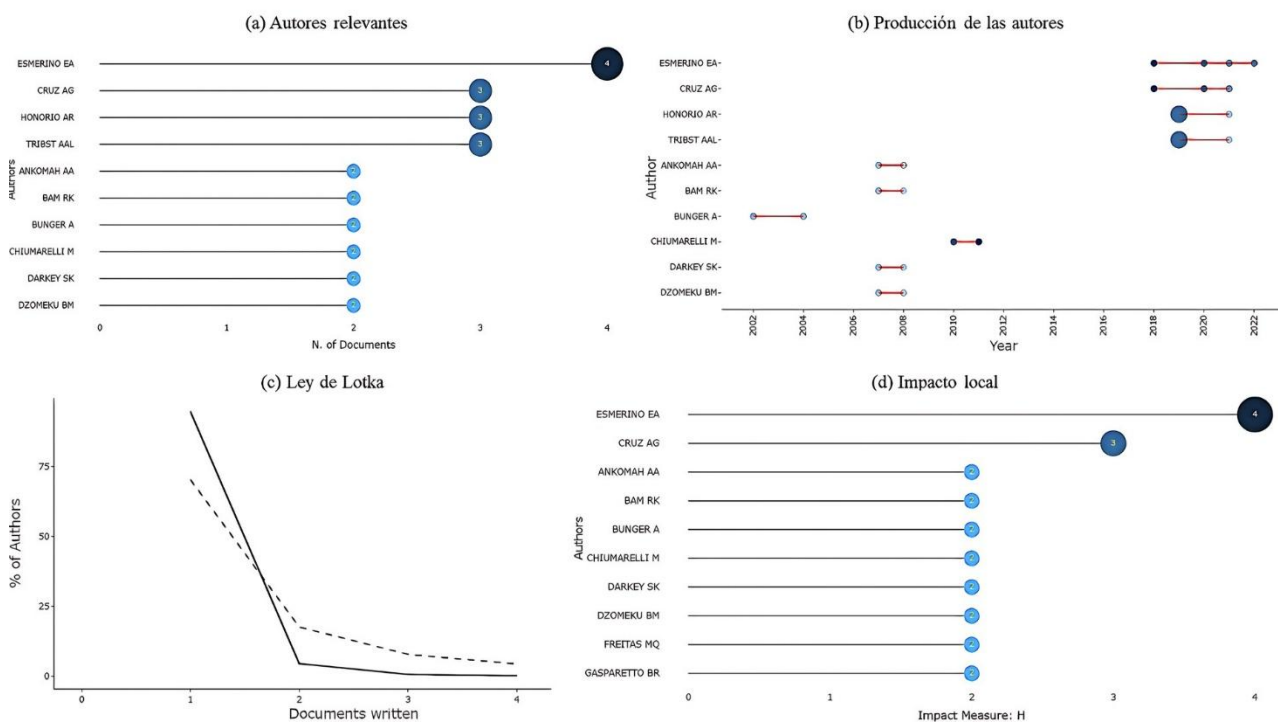


Figura 4. (a) 10 principales autores más relevantes, (b) Producción de los 10 principales autores a lo largo del tiempo, (c) Productividad de autores a través de la Ley de Lotka, (d) Impacto local de los autores.

### 3.4. Producción de principales instituciones y naciones.

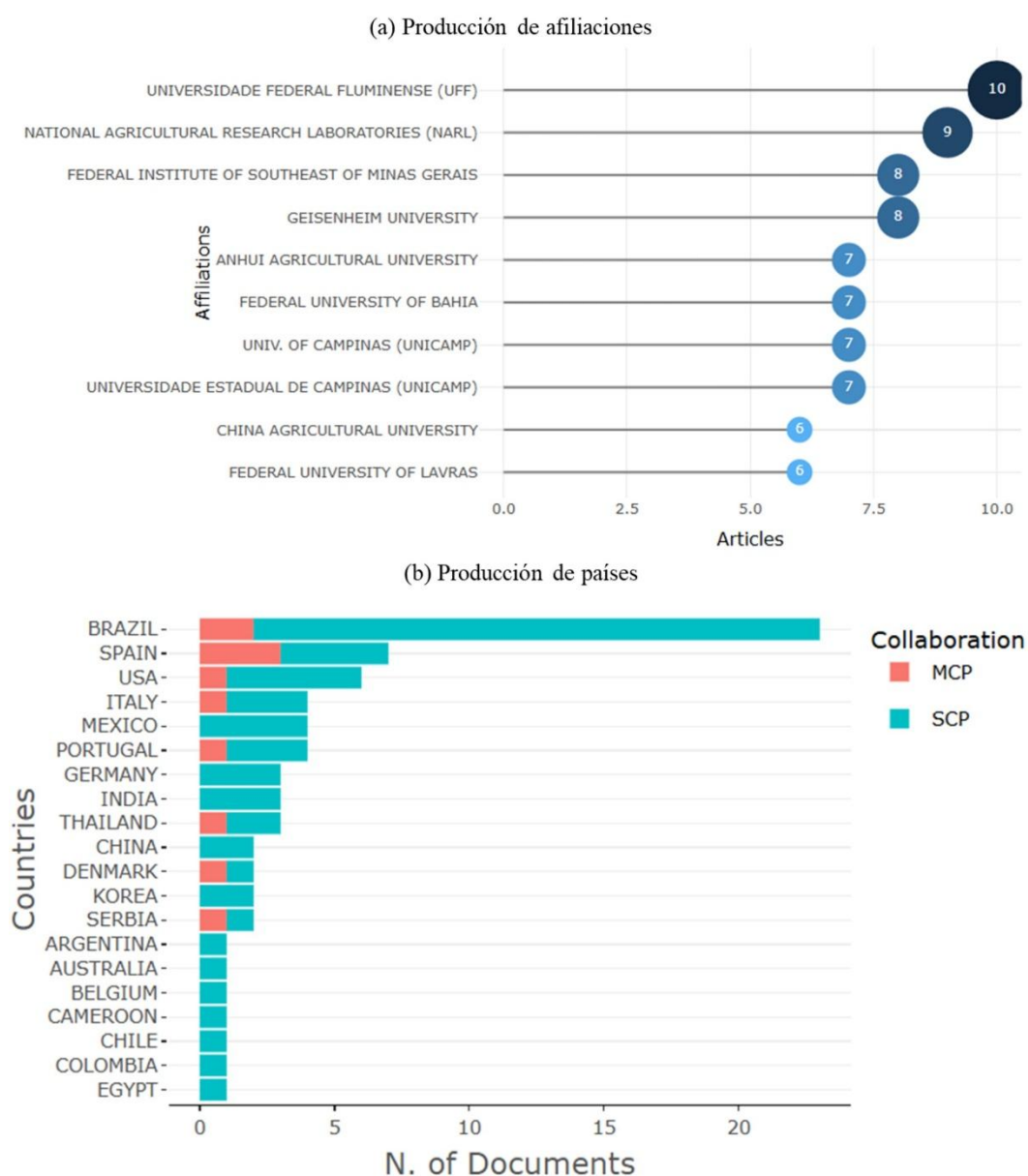
En la compilación de afiliaciones, la Fig. 5a muestra las diez afiliaciones más productivas, teniendo a la Universidade Federal Fluminense (UFF) encabezando la lista con diez artículos, seguido por Laboratorios Nacionales de Investigación Agropecuaria (NARL) con uno

menos, la tercera posición está ocupada por dos instituciones, Instituto Federal del Sudeste de Minas Gerais y Universidad de Geisenheim, con un total de ocho publicaciones. La cuarta posición está representada por Universidad Agrícola de Anhui, Universidad Federal de Bahía, Univ. de Campinas (UNICAMP),

Universidad Estadual de Campinas (UNICAMP) con 7 artículos.

Las afiliaciones demuestran gran interés en la aceptación de frutas procesadas desarrollando números artículos para la continuidad del estudio e investigaciones. Ferreira *et al.* (2023) en su investigación acerca de aplicaciones y perspectivas de productos de pitaya tiene como

principal afiliación a la Universidad Putra Malasia con 64 artículos, seguido de Universidad Ben Gurion (37 artículos), Academia China de Ciencias (20 artículos); la Universidad Federal de Lavras ocupa el sexto lugar con un total de 18 artículos, siendo esta la única institución que se relaciona con la Fig. 5a, en la cual solo ha producido 6 artículos ocupando el décimo lugar.



**Figura 5.** (a) Producción de las 10 afiliaciones más relevantes, (b) Producción de principales países con autores correspondientes.

Por otro lado, la producción por países con autores está dividida en dos grupos (Fig. 5b), MCP (Multiple country publication) se refiere a publicaciones que tienen coautores de más de un país y SCP (Single country publication) denota documentos realizados por autores dentro del mismo país. Dicho esto, Brasil es el mayor productor teniendo 23 artículos (MCP=2, SCP=21), contribuyendo con el 24,2 % de la producción total de investigación, este predominio de Brasil es similar a la investigación de Galárraga (2021) representando un 64,94% de producción sobre los demás países complementando la superioridad del país en investigación científica (44 fuentes); no obstante, en el estudio de Aguirre *et al.* (2024), Chile ocupa el primer lugar seguido de Brasil, Ecuador y EE.UU. En segundo lugar, se encuentra España con 7 publicaciones (MCP=3, SCP=4), representando un 7,4% del total. Estados Unidos cuenta con 6 artículos (MCP=1, SCP=5), manifestando un 6,3% de 95 archivos. La cuarta posición con 4 publicaciones es ocupada por Italia (MCP=1, SCP=3), México (MCP=0, SCP=4), y Portugal (MCP=1, SCP=3), representando 4,2% del total producido. En quinto lugar, se tiene 3 registros por los países de Alemania (MCP=0, SCP=3), India (MCP=0, SCP=3), y Tailandia (MCP=1, SCP=2) simbolizando el 3,2% de la totalidad.

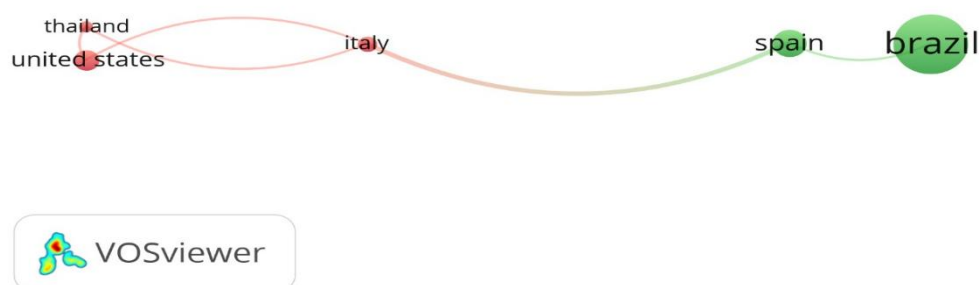
Teniendo como resultado que la mayoría de los documentos son de autoría única o simple; sin embargo, Galárraga (2021) en su estudio reveló

que un 98,53% de los informes son de autoría múltiple y solo 4 documentos pertenecen a autores independientes.

### 3.5. Colaboración entre los países y autores.

La Fig. 6 muestra las relaciones entre autores y nacionalidades. Brasil cuenta con un mayor número de autores que trabajan con otros de diferente nacionalidad para la publicación de diversos artículos, en este caso solamente guarda relación con autores de la nacionalidad española, siendo estos dos países los más representativos en términos de colaboración científica. España tiene colaboración de publicaciones con Brasil y en menor medida con Italia. Además, existe un círculo unificado de colaboración entre Tailandia, Estados Unidos, e Italia, teniendo en cuenta que Estados Unidos ocupa el tercer lugar dada una mayor cantidad de colaboraciones que los demás países.

Galárraga (2021) menciona en su investigación que Brasil tiene una mayor cooperación internacional con Estados Unidos, Francia y España, dando a entender la gran importancia de estudios basados en frutas. Además de eso, Aguirre *et al.* (2024) presenta las relaciones de países de manera similar y más extensa incluyendo a Chile, Ecuador, Brasil, Estados Unidos, España, Bélgica, Indonesia, Francia, México, Suiza, Reino Unido, India, Japón, Australia, entre otros.



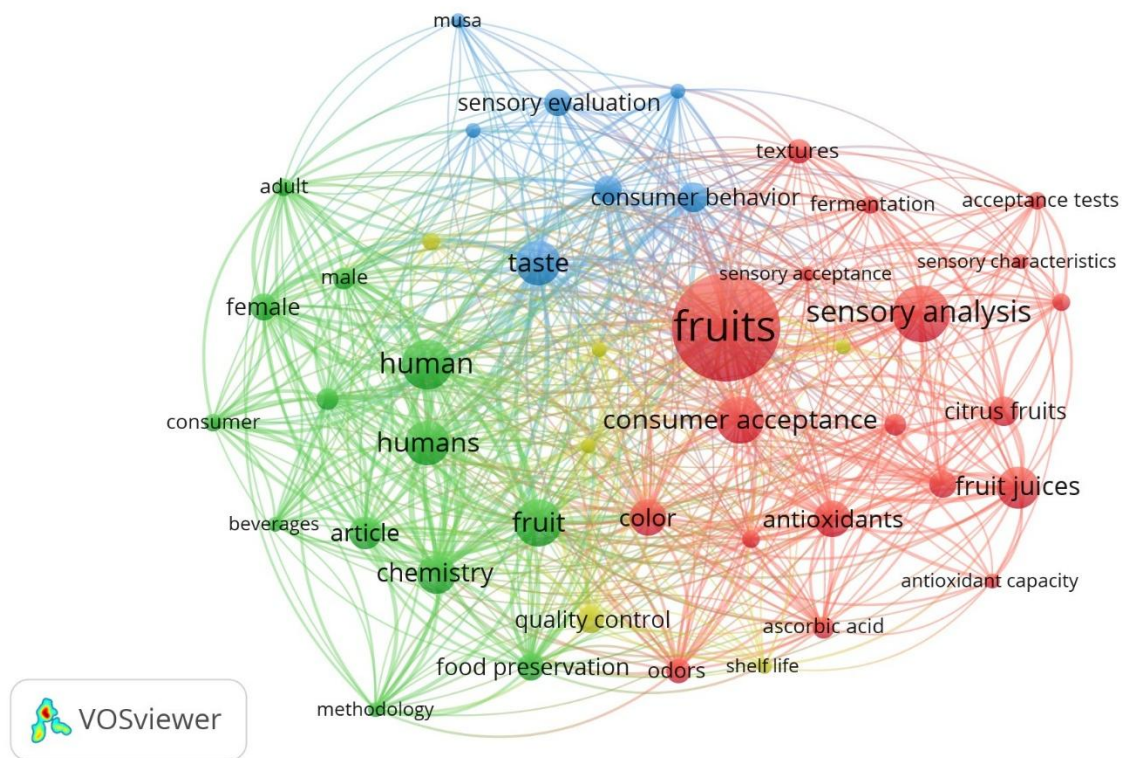
**Figura 6.** Correlación de coautoría y países relacionados al tema.

### 3.6. Revisión de coocurrencia de palabras clave

La figura 7 muestra 45 palabras claves interconectados por un total de 1045 líneas de conexión, generando una representación principal del tópico del artículo. El nodo "frutas" es el más relevante manifestando una posición central de la aceptación de frutas procesadas por consumidores en los 95 artículos empleados, esta palabra clave tiene 37 apariciones y relacionado con la mayoría de los demás nodos. El nodo "análisis sensorial" ocupa el segundo lugar de incidencia con 17 relaciones, en una indagación por Carrasco y

López (2023), este mismo nodo es el más resaltante y más empleado por la guía de autores relacionándose con otros nodos como "humano", "sabor", "frutas", etc.

Por otro lado, Aguirre *et al.* (2023) presenta una lista de palabras claves que incluye principalmente "aroma", "compuestos volátiles", "GC- MS", "spme", "sabor", "fruta", "análisis sensorial". Olorunfemi *et al.* (2024) incluye relaciones de nodos como "frutas", "clasificación", "visión por computador", "control de calidad", etc. Los nodos de diferentes colores favorecen una comprensión sobre grupos y tiempo diferente.



**Fig. 7.** Coocurrencia de palabras claves sobre aceptación de futas procesadas por consumidores. Cada círculo simboliza una palabra clave, el tamaño indica la frecuencia de uso. Estas palabras están denotadas por líneas indicando una menor asociación de frecuencia si la línea es más delgada.

#### 4. CONCLUSIONES

La investigación bibliométrica proporciona una amplia variedad de información valiosa sobre la evolución del tema, en la cual se ubicaron 95 fuentes en inglés sobre la aceptación de frutas procesadas, en tal sentido, los años más productivos científicamente son de la última década con tendencias más prometedoras para los años futuros abordando nuevas perspectivas, colaboraciones, mayores revistas, reduciendo vacíos de conocimiento, e incrementando oportunidades de investigación.

Las revistas más relevantes fueron Journal of Food Science, Food Science and Technology International, Innovative Food Science and

Emerging Technologies. Los autores más sobresalientes son Esmerino E.A. (4 documentos), Cruz A.G., Honorio A.R., y Tribst A.A.L (3 documentos). Entre las instituciones que mayor aporte de conocimiento brindaron se encuentran la Universidad Federal Fluminense (UFF), Laboratorios Nacionales de Investigación Agropecuaria (NARL), Instituto Federal del Sudeste de Minas Gerais; en ese mismo sentido, Brasil es el mayor productor de artículos teniendo un 24,2 % de la producción total, posteriormente España (7,4%), Estados Unidos (6,3%).

El análisis de coocurrencia de palabras claves tiene un mayor predominio en el nodo "frutas", el cual se ve reflejado notoriamente en otras

investigaciones, incluyendo la composición, valoraciones sensoriales, cualidades intrínsecas y extrínsecas, entre otros.

Este trabajo podría ser de gran ayuda para investigadores y estudiantes al servir como una guía y antecedente proporcionando información actualizada sobre la aceptación de frutas procesadas por consumidores. Al ofrecer un análisis en diversos países, facilita la comprensión de las tendencias globales y regionales en la investigación. Además, proporciona un sustento sólido basado en evidencias de trabajos existentes, lo que contribuye a un incremento en la cantidad y calidad de investigaciones. Este trabajo puede promover el desarrollo de estrategias efectivas para mejorar la aceptación de estos productos. También ayuda a identificar áreas menos exploradas que presentan oportunidades para futuras investigaciones.

El estudio puede tener ciertas limitaciones, la base de datos no es muy amplia para complementar la extensión del tema y la posibilidad de sesgos en la recopilación de datos debido a métodos de muestreo no representativos. La variabilidad en las preferencias del consumidor según factores demográficos y culturales puede no estar completamente capturada. Además, se considero solamente la base de datos Scopus, que es robusta, pero puede no contener artículos más relevantes del tema, provocando una posible omisión de estudios significativos publicados en otras bases de datos.

### Declaración de intereses

Ninguna.

### Referencias

- CNTC. (2024). *Evolución de los hábitos de consumo alimentario: Tendencias y cambios en el siglo XXI*. Recuperado de <https://www.ctnc.eu/evolucion-de-los-habitos-de-consumo-alimentario-tendencias-y-cambios-en-el-siglo-xxi/>
- Cammareri, M., Sinesio, F., Peparaió, M., Pons, C., Romero del Castillo, R., Saggia Civitelli, E., Vitiello, A., Granell, A., Casals, J. & Grandillo, S. (2023). Local Agro-Environmental Conditions Impact Fruit Quality, Sensory Properties and Consumer Acceptance of Long Shelf-Life Tomatoes. *Agronomy*, 13(5), 1265. <https://doi.org/10.3390/agronomy13051265>
- Athayde de Souza, L.B., Arruda Pinto V.R., Lima Nascimento, L.G., Rodrigo, S., Fernandes de Carvalho, A. & Tuler Perrone, Í. (2021). Low-sugar strawberry yogurt: Hedonic thresholds and expectations. *Journal of Sensory Studies*, 36(3), 12643. <https://doi.org/10.1111/joss.12643>
- Cervilla, N., Sánchez Salamanca, A, Calandri, E. y Albrecht, C. (2022). Análisis del consumo, utilización y aprovechamiento de frutas y verduras entre los años 2019 y 2021. *Diaeta*, 40(177), 40-50. [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_artext&pid=S1852-73372022000100040&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_artext&pid=S1852-73372022000100040&lng=es&tlng=es).
- Carrasco-Mendoza, G.R. y López Leyva, Y.H. (2023). Tarea de clasificación en el análisis sensorial de productos alimenticios: una revisión. *Journal of neuroscience and public health*, 3(1), 341-348. <https://doi.org/10.46363/jnph.v3i1.4%20>
- Aguirre-Rodríguez, A., Duarte-Casar, R., Rojas Le Fort, M. & Romero-Benavides, J. C. (2024). Food uses, functional activities, and bioactive compounds of three Ecuadorian Vasconcellea fruits: Bibliometric analysis and review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 17(2024), 101244. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101244>
- Olorunfemi, B.O., Nwulu, N.I., Ayodeji Adebo, O. & Kavadias, K.A. (2024). Advancements in machine visions for fruit sorting and grading: A bibliometric analysis, systematic review, and future research directions. *Journal of Agriculture and Food Research*, 16(2024), 101154. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101154>
- Ferreira, V.C., Castro Ampese, L., Sganzerlaa, W.G., Saragiotto Colpini, L.M. & Forster Carneiro, T. (2023). An updated review of recent applications and future perspectives on the sustainable valorization of pitaya (*Hylocereus spp.*) by-products. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*,

33(2023), 101070.  
<https://doi.org/10.1016/j.scp.2023.101070>

Galárraga Salinas, C.N. (2021). *Análisis a nivel bibliométrico de la producción científica de Bactris gasipaes Kunth en América Latina durante la última década* [Tesis de pregrado, Universidad de las Fuerzas Armadas]. Repositorio institucional. <https://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/29284/T-ESPE-052302.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Aguirre López, D.A., López Calvo, A.M., López Calvo, S.M. y Taborda Ocampo, G. (2023). Compuestos orgánicos volátiles presentes en el aroma de 17 frutas exóticas en Colombia: revisión. *Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales*, 10(2), 117-142. <https://doi.org/10.23850/24220582.5208>