

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Envasado activo de alimentos	1
1.1.1. Características básicas de los envases activos	3
1.1.2. Legislación de envases activos	9
1.2. Materiales hidrofílicos para envases	10
1.2.1. EVOH Y PVOH	11
1.3. Materiales activos para el control de la oxidación en alimentos	14
1.3.1. Procesos de oxidación en alimentos	14
1.3.2. Antioxidantes naturales.....	16
1.3.3. Materiales activos antioxidantes.....	19
1.4. Materiales activos para el control de compuestos indeseables en alimentos	22
1.4.1. Formación de complejos de inclusión con ciclodextrinas.....	23
1.4.2. Aplicación para la eliminación de colesterol y sustancias indeseables producto de la oxidación lipídica de de cachuetes ...	25
1.5. Referencias.....	27
2. OBJETIVOS	35
2.1. Objetivo general.....	35
2.2. Objetivos específicos.....	35

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	37
3.1. Desarrollo de materiales para el control de la oxidación en alimentos. ...	51
Artículo 1. Improving the antioxidant protection of packaged food by incorporating natural flavonoids into ethylene-vinyl alcohol copolymer (EVOH) films	53
Artículo 2. Reduction oxidation of foods through antioxidant active packaging based on EVOH and natural flavonoids.	77
Artículo 3. Development of new antioxidant active packaging films based on EVOH and green tea extract.....	97
Artículo 4. Active antioxidant packaging films: development and effect on lipid stability of brined sardines.	127
3.2. Desarrollo de materiales para el control de compuestos indeseables en alimentos.....	157
Artículo 5. Immobilization of β -cyclodextrin in ethylene vinyl alcohol copolymer for active food packaging applications	159
Artículo 6. Food applications of active packaging EVOH films containing cyclodextrins for the preferential scavenging of undesirable compounds.	189
Artículo 7. Development of active polyvinyl alcohol/ β -cyclodextrin composites to scavenge undesirable food components.....	211
4. CONCLUSIONES	239
5. ANEXOS	243