

ÍNDICE

Resumen	I
Resum	V
Abstract	IX
Introducción	1
<i>In vitro</i> and <i>in vivo</i> digestion of persimmon and derived products: A review	13
Objetivos	57
Estructura de la tesis	61
Resultados y discusión	67
CAPÍTULO 1. Secado natural de caqui “Rojo Brillante” para la obtención de un producto semiseco. Efecto del tratamiento de desastringencia.	69
Natural drying of astringent and non-astringent persimmon “Rojo Brillante”. Drying kinetics and physico-chemical properties	71
CAPÍTULO 2. Uso de la liofilización para el desarrollo de un producto de alto valor nutritivo a partir de destríos postcosecha de caqui.	95
Water sorption and glass transition in freeze-dried persimmon slices. Effect on physical properties and bioactive compounds.	97

CAPÍTULO 3. Desarrollo de snacks saludables mediante el secado por aire caliente de caqui astringente y no astringente. Propiedades fisicoquímicas, estructurales y sensoriales.....	123
Influence of ripening stage and de-astringency treatment on the production of dehydrated persimmon snacks.	125
Carotenoids in dehydrated persimmon: antioxidant activity, structure, and photoluminescence.....	157
CAPÍTULO 4. Efecto del tratamiento de secado y el tratamiento de desastringencia sobre la capacidad antioxidante y el contenido en taninos solubles e insolubles del caqui. Estudios de digestión in vitro	185
An <i>in vitro</i> digestion study of tannins and antioxidant activity affected by drying “Rojo Brillante” persimmon.....	187
Discusión general de los resultados	215
Conclusiones	221