

<b>Resumen</b> .....	<b>15</b>
<b>Resum</b> .....	<b>23</b>
<b>Abstract</b> .....	<b>31</b>
<b>Introducción</b> .....	<b>37</b>
La fibra alimentaria.....	39
La brecha en el consumo de fibra .....	43
Tratamientos sobre la fibra soluble.....	45
La cáscara de naranja y su potencial como fuente de fibra.....	49
La respuesta de los consumidores a los alimentos enriquecidos .....	51
Referencias.....	55
<b>Objetivos</b> .....	<b>73</b>
<b>Estructura de la tesis</b> .....	<b>77</b>
<b>Resultados y discusión</b> .....	<b>81</b>
Capítulo 1: Métodos de extracción de fibra soluble del subproducto de la industria citrícola para la obtención de un ingrediente funcional en polvo .	83

Different green extraction technologies for soluble dietary fibre extraction from orange by-product .....	85
Capítulo 2: Caracterización tecno funcional de los ingredientes obtenidos a partir del subproducto de la industria cítrica.....	119
Techno functional characterization of green – extracted soluble fibre from orange by-product .....	121
Capítulo 3: Estudio de la estabilidad en el almacenamiento a diferentes humedades de los ingredientes obtenidos a partir del subproducto de la industria cítrica.....	161
Sorption isotherms, glass transition and bioactive compounds of ingredients enriched with soluble fibre from orange pomace.....	163
Capítulo 4: Percepción de los consumidores. Incorporación a un postre tipo flan .....	205
Towards halving food waste: a comparative study using orange juice by-product in dairy desserts .....	207
Incorporating an upcycled orange fibre on flan formulation. Impact on sensory properties .....	251
<b>Discusión general de resultados .....</b>	<b>277</b>

**Conclusiones ..... 291**

**Conclusions ..... 297**