

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	Pág. 1
OBJETIVOS.....	Pág. 25
ESTRUCTURACIÓN DE LA TESIS	Pág. 29
CAPÍTULO 1.	Pág. 35
Martínez-Cervera, S., Sanz, T., Salvador, A. y Fiszman, S.M. (2012). Rheological, textural and sensorial properties of low-sucrose muffins reformulated with sucralose/polydextrose. LWT-Food Science and Technology 45, 213-220.	
CAPÍTULO 2.	Pág. 59
Martínez-Cervera, S., de la Hera, E., Sanz, T., Gómez, M. y Salvador, A. (2012). Effect of using erythritol as a sucrose replacer in making Spanish muffins incorporating xanthan gum. Food Bioprocess and Technology 5 (8), 3203-3216.	
CAPÍTULO 3.	Pág. 91
Martínez-Cervera, S., Salvador, A. y Sanz, T. (2013). Comparison of different polyols as total sucrose replacers in muffins: thermal, rheological, texture and acceptability properties. Food Hydrocolloids.	
CAPÍTULO 4.	Pág. 117
Martínez-Cervera, S., Salvador, A., Muguerza, B., Moulay, L. y Fiszman, S.M. (2011). Cocoa fibre and its application as a fat replacer in chocolate muffins. LWT-Food Science and Technology 44, 729-736.	

CAPÍTULO 5.	Pág. 145
Martínez-Cervera, S., de la Hera, E., Sanz, T, Gómez, M. y Salvador, A. (2012). Effect of nutriose on rheological, textural and sensorial characteristics of spanish muffins. Food Bioprocess and Technology DOI 10.1007/s11947-012- 0939-x	
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	Pág. 171
CONCLUSIONES	Pág. 183