

ÍNDICE

JUSTIFICACIÓN E INTERÉS DEL ESTUDIO	1
1. INTRODUCCIÓN	5
1.1. Problemática de los cítricos en postcosecha	
1.1.1. Fisiología postcosecha	
1.1.2. Alteraciones fisiológicas	
1.1.3. Alteraciones patológicas	
1.2. Tratamientos postcosecha en cítricos. Efectos en la calidad fisicoquímica, sensorial y nutricional	
1.2.1. Frigoconservación	
1.2.2. Tratamientos químicos	
1.2.3. Pretratamientos térmicos	
1.2.4. Almacenamiento en atmósferas modificadas (AM) y controladas (AC)	
1.2.5. Irradiación	
1.2.6. Aplicación de recubrimientos: ceras comerciales y recubrimientos comestibles	
2. OBJETIVOS	45
2.1. Objetivo general	
2.2. Objetivos específicos	
3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	
CAPÍTULO I	51
Effect of insecticidal atmosphere and low dose X-ray irradiation in combination with cold quarantine storage on bioactive compounds of clementine mandarins cv. ‘Clemenules’	

CAPÍTULO II	71
Effect of insecticidal atmospheres at high temperature combined with short cold-quarantine treatment on quality of 'Valencia' oranges	
CAPÍTULO III	93
Effects of chitosan coatings on physicochemical and nutritional quality of clementine mandarins cv. 'Oronules'	
CAPÍTULO IV	121
Efecto del quitosano aplicado como recubrimiento comestible en calidad físicoquímica, sensorial y nutricional de naranjas cv. 'Valencia'	
CAPÍTULO V	147
Effect of solid content and composition of hydroxypropyl-methylcellulose-lipid edible coating on physicochemical, sensory and nutritional quality of 'Oronules' mandarins	
CAPÍTULO VI	177
Effect of solid content and composition of hydroxypropyl-methylcellulose-lipid edible coatings on physicochemical, sensory and nutritional quality of 'Valencia' oranges	
4. CONCLUSIONES GENERALES	208
5. ANEXOS	213