

ÍNDICE	PÁGINA
<b>Justificación e interés del trabajo.....</b>	<b>1</b>
<b>I. Introducción.....</b>	<b>5</b>
Edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables .....	9
Use of essentials oils in bioactive edible coatings – A review.....	49
<b>II. Objetivos.....</b>	<b>93</b>
<b>III. Resultados.....</b>	<b>97</b>
<i>-Capítulo I. Propiedades fisicoquímicas y poder antimicrobiano de films a base de polisacáridos y aceites esenciales.....</i>	<i>101</i>
Characterization of edible films based on hydroxypropylmethylcellulose and tea tree essential oil.....	103
Physical and antimicrobial properties of chitosan–tea tree essential oil.....	131
Physical properties of edible chitosan films containing bergamot essential oil and their inhibitory action on <i>Penicillium italicum</i> .....	161
<i>-Capítulo II. Efecto del tipo de matriz y de aceite sobre las propiedades fisicoquímicas y el poder antimicrobiano de los films .....</i>	<i>187</i>
Antimicrobial activity of polysaccharide films containing essential oils.....	189
Effect of essentials oils on properties of film forming emulsions and films based on hydroxypropylmethylcellulose and chitosan.....	213
<i>-Capítulo III. Estudio de difusión de los compuestos activos de los films y de la perdida de volátiles durante el secado.....</i>	<i>241</i>
Study of the release of limonene present in chitosan films enriched with bergamot oil in food simulants.....	243

ÍNDICE	PÁGINA
<i>-Capítulo IV. Aplicación de recubrimientos a base de polisacáridos y aceites esenciales.....</i>	261
Effect of HPMC and chitosan coatings with and without bergamot essential oil on quality and safety of cold stored grapes.....	263
<b>IV. Conclusiones.....</b>	<b>289</b>
<b>V. Anexos.....</b>	<b>295</b>