

ÍNDICE

Introducción y objetivos.....	1
CAPÍTULO I. Estudio del impacto de la temperatura de atomización, goma arábica y carboximetilcelulosa en algunas propiedades físicas del pomelo atomizado.....	13
Impact of temperature, gum arabic and carboxymethyl cellulose on some physical properties of spray-dried grapefruit.....	15
CAPÍTULO II. Modificación de la formulación optimizada: ensayo con nuevos biopolímeros y su nivel de dilución.....	35
II.I. Uso combinado de goma arábica, carboximetilcelulosa, maltodextrina y aislado de proteína de suero de leche.....	38
II.II. Interés de incorporar almidón modificado con anhídrido octenil succínico.....	50
II.III. Estudio del efecto del nivel de dilución de los biopolímeros.....	61
CAPÍTULO III. Estabilidad de las propiedades físicas, los compuestos bioactivos y la capacidad antioxidante del polvo de pomelo obtenido por atomización.....	77
Stability of physical properties, bioactive compounds and antioxidant capacity of spray dried grapefruit powder.....	79
CAPÍTULO IV. Desarrollo de un nutraceutico de pomelo obtenido mediante atomización. Caracterización física, composición química y permeabilidad intestinal 3D.....	105

Insights into the development of grapefruit nutraceutical powder by spray drying. Physical characterization, chemical composition and 3d intestinal permeability.....	107
Discusión general de los resultados.....	133
Conclusiones generales.....	141