

ÍNDICE

ESQUEMA DE LA TESIS	1
INTRODUCCIÓN	5
I.El análisis digital de imagen como herramienta científica.	5
II.Microstructure of confectionary and bakery products	20
OBJETIVO	48
RESULTADOS	49
Capítulo 1	
I.Estudio del impacto de la resolución de captura y el tipo de algoritmo en el análisis de la distribución alveolar del pan de trigo y el pan sin gluten.	55
II.Validación del ADI para cuantificar diferencias en la distribución alveolar de las migas de pan (con y sin gluten) con distintos ingredientes o aditivos en su formulación.	62
III.Puesta a punto y validación de la obtención de panes a pequeña escala (minipanes).	68
Capítulo 2	
I.Rapid assessment of starch pasting using a rapid force analyzer	82
Capítulo 3	
I.Interaction of dough acidity and microalga level on bread quality and antioxidant properties	101
II.Functional and nutritional replacement of gluten in gluten-free yeast-leavened breads by using β -conglycinin concentrate extracted from soybean flour	130
III.Understanding emulsifiers effect on bread aeration during breadmaking	152
Capítulo 4	
I.Modifying gluten-free bread's structure using different baking conditions	172
DISCUSIÓN GENERAL	187
CONCLUSIONES	200