

Índice

Resumen	I
Resum	V
Abstract	IX
Introducción	1
Use of berry pomace to design functional foods	13
Objetivos	61
Estructura de la tesis	65
Resultados y discusión	71
Capítulo 1: Estudio del efecto de la fibra sobre propiedades estructurales y texturales en productos horneados	73
Using different fibers to replace fat in sponge cakes: <i>In vitro</i> starch digestion and physico-structural studies	75
Capítulo 2: Uso del bagazo de frutos rojos en productos horneados. Estrategias de mejora	101
Changing chemical leavening to improve the structural, textural, and sensory properties of functional cakes with blackcurrant pomace	103
Extruded flour as techno-functional ingredient in muffins with berry pomace	131
Capítulo 3: Uso del bagazo de frutos rojos en batidos. Sinergia entre tratamiento no térmico y polifenoles del bagazo	159
Optimizing high pressure processing parameters to produce milkshakes using chokeberry pomace	161

Capítulo 4: Digestión <i>in vitro</i> . Interacciones entre polifenoles del bagazo de frutos rojos y principales macronutrientes de los alimentos.....	187
Interactions between blackcurrant polyphenols and food macronutrients in model systems: <i>in vitro</i> digestion studies.....	189
Discusión general de los resultados.....	221
Conclusiones	231