

Resumen	I
Resum	VII
Abstract	XIII
Introducción	1
Recent trends in oil structuring using hydrocolloids.....	35
Objetivos	91
Estructura de la Tesis	96
Resultados y discusión.....	104
Capítulo 1: Desarrollo de oleogeles de alto valor nutricional elaborados con hidrocoloides.....	106
Structure and stability of edible oleogels prepared with different unsaturated oils and hydrocolloids	107
Designing hydrocolloid-based oleogels with high physical, chemical, and structural stability	
structure and stability of edible oleogels prepared with different unsaturated oils and hydrocolloids	139
Capítulo 2: Reformulación de alimentos mediante la incorporación de aceites de alto valor nutricional estructurados con hidrocoloides.....	172
Structural and sensory studies on chocolate spreads with hydrocolloid-based oleogels as a fat alternative	174
Use of oleogels to replace margarine in steamed and baked buns.....	207
Discusión general de los resultados.....	238
Conclusiones.....	247

