

# Índice

Resumen, Abstract y Resum	9
<b>Capítulo 1.</b> Introducción	21
<b>Capítulo 2.</b> Justificación y objetivos	67
<b>Capítulo 3.</b> Percepción de productos <i>Clean Label</i> a base de plantas	71
<b>Capítulo 4.</b> Caracterización de fibras	109
<b>Primera parte.</b> Nutritional, Physico-Chemical and Mechanical Characterization of Vegetable Fibers to Develop Fiber-Based Gel Foods	111
<b>Segunda parte.</b> Developing <i>Psyllium</i> fibre gel-based foods: physicochemical, nutritional, optical and mechanical properties	151
<b>Capítulo 5.</b> Elaboración de productos	201
<b>Primera parte.</b> Development of a plant-based spread with psyllium: effect on physicochemical, nutritional, functional and mechanical properties	203
<b>Segunda parte.</b> The effect of psyllium ( <i>Plantago ovata</i> Forsk) fibres on the mechanical and physicochemical characteristics of plant-based sausages	233
<b>Capítulo 6.</b> Discusión General	265
<b>Capítulo 7.</b> Conclusions	279
Agradecimientos	283