

ÍNDICE

Abstract.....	i
Resumen.....	ix
Resum	xviii
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Justificación del trabajo	1
1.2 El Cerdo Ibérico y los productos cárnicos crudo-curados	3
1.2.1 El Cerdo Ibérico	3
1.2.2 Importancia de la carne del Cerdo Ibérico	6
1.2.3 Productos cárnicos crudo-curados y su calidad	9
1.2.4 Conservación de productos cárnicos crudo-curados	10
1.3 Caracterización de la calidad de productos cárnicos crudo-curados.....	14
1.4 Ultrasonidos	17
1.4.1 Generalidades.....	17
1.4.2 Ultrasonidos de baja potencia o de señal	18
1.4.3 Métodos y aplicaciones en tecnología de alimentos	21
2. OBJETIVOS	24
3. METODOLOGÍA.....	26
3.1 Plan de Trabajo	26
3.2 Ultrasonidos de señal	29
3.2.1 Medidas en medios líquidos.....	29
3.2.2 Medidas en medios sólidos	31

3.2.2.1	Ultrasonidos por contacto	31
3.2.2.2	Ultrasonidos sin contacto.....	36
3.2.2.3	Microscopía Acústica	37
4.	RESULTS.....	41
	<i>Chapter 1 (Apartado 1).</i>	
	<i>Ultrasonic monitoring of lard crystallization during storage.....</i>	<i>41</i>
	<i>Chapter 2 (Apartado 2).</i>	
	<i>Ultrasonic characterization of Iberian pork fat crystallization during cold storage.....</i>	<i>71</i>
	<i>Chapter 3 (Apartado 3).</i>	
	<i>Ultrasonic characterization of the fat source and composition of formulated dry-cured meat products.....</i>	<i>100</i>
	<i>Chapter 4 (Apartado 4).</i>	
	<i>Ultrasonic monitoring of textural changes in vacuum packaged sliced Iberian ham induced by high pressure treatment and cold storage.....</i>	<i>123</i>
	<i>Chapter 5 (Apartado 5).</i>	
	<i>New trends in ultrasonic sensing of dry-cured products</i>	<i>147</i>
5.	DISCUSIÓN GENERAL	167
6.	CONCLUSIONS.....	175
7.	REFERENCIAS	179