

Justificación e interés del trabajo	3
I. Introducción	7
Vegetable <i>milks</i> and fermented derived/derivative products	11
II. Contribución científica del trabajo	63
III. Objetivos	67
III.1. Objetivo general	69
III.2. Objetivos específicos	69
IV. Resultados	71
<i>CAPÍTULO I. Elección de las “leches” vegetales a fermentar y definición de las condiciones de su procesado para asegurar estabilidad física, microbiológica y sensorial</i>	77
- Effect of high pressure homogenisation and heat treatment on physical properties and stability of almond and hazelnut <i>milks</i> _____	79
<i>CAPÍTULO II. Diseño y optimización del proceso fermentativo de “leches” de avena, almendra y avellana. Estudio de la vida útil de los productos finales</i>	113
- Oat <i>milk</i> fermentation using probiotic <i>Lactobacillus reuteri</i> microorganisms_____	115
- Development of a non-dairy probiotic fermented product based on almond <i>milk</i> and inulin_____	155
- Hazelnut <i>milk</i> fermentation using probiotic <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG and inulin _____	197
- Conclusiones del Capítulo II_____	241

CAPÍTULO III. Posibles efectos funcionales de la “leche” de almendra fermentada con bacterias potencialmente probióticas 245

- Almond *milks* as probiotic carrier food; bacterial survival and anti-inflammatory response _____247
- Almond *milk* fermented with different potentially probiotic bacteria improves iron uptake by intestinal epithelial (Caco-2) cells _____281

V. Conclusiones 309

VI. Anexos 321