

# ÍNDICE TEMÁTICO

---

$\alpha$ -tocoferol . . . . . 48, 49  
 $\beta$ -caseína . . . . . 19

## A

Absorción intestinal . . . . . 18, 20, 23, 24, 25, 26  
Ácido ascórbico . . . . . 47, 48, 49, 51  
Actividad antiproliferativa . . . . . 27, 28, 29, 32, 33, 34  
Actividad eléctrica cerebral . . . . . 42, 43, 45  
Aislado proteico . . . . . 18, 28  
Alimentación . . . . . 28, 42, 45, 65  
Alimento . . . . . 9, 10, 18, 27, 28, 34, 36, 37, 42, 43, 45,  
47, 54, 59, 60, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71  
Alimento infantil . . . . . 59  
Alicyclobacillus acidoterrestris . . . . . 9, 10  
Amaranthus Caudatus . . . . . 27, 28, 29, 30, 31, 32  
Amaranthus hypochondriacus . . . . . 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35  
Amaranthus mantegazzianus . . . . . 18, 19, 28, 29, 31, 33, 34, 35  
Amaranto . . . . . 18, 19, 25, 26, 28, 30, 31, 34  
Análisis sensorial . . . . . 11, 13, 42, 43, 45, 66, 68, 69  
Antioxidante . . . . . 18, 19, 20, 21, 23, 25, 26, 28, 47, 48,  
51, 52, 59, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71  
Aspergillus Ochraceus . . . . . 9

## B

Bacteria . . . . . 9, 10, 11, 14  
Balance de energía . . . . . 36, 38, 40, 56

## C

Caco-2 . . . . . 18, 19, 20, 23, 26, 29, 32, 33, 65, 66, 68, 69, 70  
Café . . . . . 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71  
Calidad . . . . . 9, 10, 11, 47, 50, 55, 64, 65, 66, 67, 68, 69  
Calidad sensorial . . . . . 65, 66, 67, 68, 69  
Carcinoma . . . . . 19, 20, 29, 32, 33  
Caroteno . . . . . 47, 48, 49, 50, 51, 52  
Catalasa . . . . . 48, 51  
Celíacos . . . . . 55  
Cítricos . . . . . 47, 48, 51, 52  
Citrus paradisi . . . . . 48  
Colletotrichum Musae . . . . . 60  
Colon . . . . . 19, 20, 68  
Color . . . . . 10, 20, 28, 29, 32, 33, 38, 48, 49,  
50, 51, 52, 60, 61, 66, 67, 70  
Conservación . . . . . 47, 48, 50, 51, 59, 60  
Consumidores . . . . . 9, 11, 12, 13, 15, 16, 43, 66, 67  
Consumo energético . . . . . 36, 37  
Cromatografía . . . . . 19, 28, 29, 30, 31, 34, 49  
Cucumis melo . . . . . 9, 10  
Cultivos celulares . . . . . 19

## D

Daño oxidativo . . . . . 47  
Daño por frío . . . . . 47, 48, 50  
Deshidratación . . . . . 36  
Diabetes mellitus . . . . . 65  
Digestión . . . . . 18, 19, 21, 65, 66, 68, 69, 70, 71

## E

Efecto hipocalórico . . . . . 66  
Efectos cognitivos . . . . . 42  
Electroencefalograma . . . . . 42  
Enfermedades cardiovasculares . . . . . 27, 65  
Espacio Tiempo-Frecuencia . . . . . 42  
Espectrofotometría . . . . . 49  
Esporas . . . . . 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15  
Estímulo gustativo . . . . . 42  
Estrés oxidativo . . . . . 48, 51

## F

Fibra dietética . . . . . 65, 66, 67, 70  
Flavado . . . . . 48, 49  
Fluencia . . . . . 10, 11, 16, 20, 27, 29, 43, 62, 68  
Fluido-dinámica . . . . . 36, 37  
Flujo laminar . . . . . 36  
Fotodiodos . . . . . 49  
FPLC . . . . . 18, 19, 20, 21, 23  
Fructooligosacáridos . . . . . 65, 66, 67

## G

Galletas . . . . . 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71  
Gastrointestinal . . . . . 18, 19, 21, 34, 65, 66, 68, 69  
Glicemia postprandial . . . . . 65  
Glucagón . . . . . 65, 66  
Glucósidos de esteviol . . . . . 66, 67, 68  
Glutación . . . . . 47, 48, 49, 51, 52  
Gluten . . . . . 54, 55, 56, 57, 70  
Gros Michel . . . . . 60, 61, 62

## H

Hemaglutinación . . . . . 29, 30  
Hipertensión . . . . . 65  
HORAC . . . . . 18, 20, 21, 22  
Hormonas . . . . . 65, 66, 67, 68, 69, 71  
Humedad . . . . . 54, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 63  
HuTu-80 . . . . . 65, 66, 68, 70, 71

## I

Índice glicémico . . . . . 65, 70

<b>J</b>		
Jugos . . . . .	.9, 10, 12, 13, 14, 15	
<b>L</b>		
Lactobacillus . . . . .	9	
Lactosuero . . . . .	59, 60, 61, 62	
Lectina . . . . .	27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34	
Leuconostoc spp. . . . .	9	
Ley de Fick. . . . .	55, 56, 57	
Licopeno . . . . .	47, 48, 50, 51, 52	
Lumen intestinal . . . . .	19	
Luz pulsada . . . . .	9, 10, 16	
<b>M</b>		
Manzana . . . . .	9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	
Marros . . . . .	65, 66, 67, 71	
Masa . . . . .	21, 23, 27, 28, 32, 34, 54, 55, 56, 58, 61, 67	
Melón . . . . .	9, 10, 12, 14, 15	
Membrana . . . . .	10, 19, 23, 52	
Método AGR . . . . .	42, 43	
Método de Lowry . . . . .	18, 21, 25, 30	
Microorganismos . . . . .	.9, 10, 11, 12, 14, 15	
Modelado . . . . .	11, 12, 38, 54, 55, 58	
Modelo . . . . .	9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 45, 54, 56, 57, 58, 63, 68, 70	
Modelo de Weibull . . . . .	13, 14, 15	
Modelo difusional . . . . .	54	
Modelo laminar . . . . .	36, 40	
Modelos de turbulencia . . . . .	36, 40	
<b>O</b>		
Obesidad . . . . .	65, 66, 70, 71	
ORAC . . . . .	18, 20, 21, 22, 25, 26	
Oxígeno singlete. . . . .	47, 48, 49, 50, 51, 52	
<b>P</b>		
Panificados . . . . .	36	
Pastas . . . . .	54, 55, 56, 57, 58	
Películas . . . . .	59, 60, 61, 62, 63	
Peptidasas . . . . .	18, 19, 24, 25, 26	
Péptido . . . . .	19, 28, 65, 66	
Péptidos . . . . .	18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 28, 34, 70	
Percepción . . . . .	42, 43, 44, 45	
Permeabilidad . . . . .	19, 59, 60, 62, 63	
pH . . . . .	.9, 10, 14, 15, 19, 28, 29, 31, 49	
Pigmento . . . . .	47	
Polipéptidos. . . . .	20, 31	
Pomelo . . . . .	47, 48, 50, 51, 52	
Pomelo rojo . . . . .	47, 48, 52	
Poscosecha . . . . .	47, 60	
Prebiótico . . . . .	66, 67, 68	
Procesamiento digital de señales . . . . .	42, 43	
Productos cárnicos . . . . .	36	
Proliferación celular . . . . .	27, 29, 33	
Propiedades antifúngicas . . . . .	60, 62	
Proteínas . . . . .	18, 19, 23, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 34, 49, 55, 57, 70	
Pyrus malus . . . . .	.9, 10	
<b>Q</b>		
Quitosano . . . . .	59, 60, 61, 62	
<b>R</b>		
Recubrimientos . . . . .	59, 60, 61, 62	
<b>S</b>		
Sabor . . . . .	9, 12, 14, 15, 16, 36, 42, 43, 44, 59, 66,, 68, 69	
Sacarosa . . . . .	42, 43, 44, 45, 65, 66, 67, 69, 70	
Saccharomyces cerevisiae . . . . .	.9, 10	
Saciedad . . . . .	65, 66, 68, 69, 70, 71	
Salud . . . . .	9, 28, 42, 43, 65, 66, 67, 69, 70	
Secado . . . . .	54, 55, 56, 57, 58, 60, 61	
Serotonina. . . . .	65, 66, 67, 68, 69, 70	
Snack . . . . .	66, 69, 71	
SOAC . . . . .	47, 49, 50, 52	
Star Ruby. . . . .	47, 48, 50, 51	
Stevia . . . . .	65, 66, 67, 68, 69, 70	
Suero lácteo. . . . .	60	
<b>T</b>		
Tecnologías emergentes . . . . .	9	
Textura . . . . .	10, 60, 62, 67, 69	
Transferencia de energía . . . . .	38, 39, 54, 56, 57	
Transferencia de materia. . . . .	54, 56, 57	
Tratamientos . . . . .	9, 10, 11, 13, 15, 52, 62, 63	
<b>U</b>		
Ultrasonido . . . . .	9, 10, 16	
UMR106 . . . . .	28, 33	
<b>V</b>		
Vapor de agua . . . . .	59, 60, 61, 62, 63	
Vida útil . . . . .	.9, 60	