

Índices

Índice General

CAPÍTULO 1 - INTRODUCCIÓN

1.1.	Antecedentes	1
1.2.	Justificación	1
1.3.	Objetivos.....	2

CAPÍTULO 2 – MARCO TEÓRICO

2.1.	Las Almendras (<i>Prunus amygdalus</i>)	3
2.2.	La Irradiación de Alimentos	11
2.3.	Irradiación de Frutos Secos	17

CAPÍTULO 3 – MATERIALES Y MÉTODOS

3.1.	Materia Prima	23
3.2.	Preparación de la muestra.....	23
3.3.	Dosimetría e Irradiación.....	23
3.4.	Análisis Físicoquímico.....	24
3.4.1.	Extracción del aceite de almendra	24
3.4.2.	Análisis del Índice de Refracción	25
3.4.3.	Análisis del Índice de Peróxido.....	25
3.5.	Análisis Sensorial	25

CAPÍTULO 4 – RESULTADOS Y DISCUSIONES

4.1.	Análisis Físicoquímico.....	27
4.1.1.	Índice de Refracción.....	27
4.1.2.	Índice de Peróxido	28
4.2.	Análisis Sensorial	30

CAPÍTULO 5 – CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.	Conclusiones	32
5.2.	Recomendaciones.....	32

CAPÍTULO 6 - BIBLIOGRAFÍA	33
--	-----------

ANEXO A

A.1. Materia Prima	36
A.2. Preparación de la Muestra e Irradiación	36
A.3. Extracción del Aceite	38
A.4. Análisis	38
A.5. Análisis Sensorial	39

ANEXO B

ANEXO C

C.1. Datos – Índice de Refracción.....	42
C.2. Datos y tratamiento en la determinación del Índice de Peróxido ..	42
C.3. Análisis Sensorial – Análisis estadístico de datos.....	44

ANEXO D