

ÍNDICE DE TABLAS

| | Pag. |
|--|------|
| Tabla 1. Efecto del almacenamiento en atmósferas controladas y modificadas en la calidad de frutas cortadas. | 11 |
| Tabla 2. Caracterización y composición de frutos de carambolo en estados sucesivos de maduración. | 21 |
| Tabla 3. Propiedades fisicoquímicas del carambolo, (<i>Averrhoa carambola L.</i>) | 22 |
| Tabla 4. Información nutricional de 100 gramos de fruta comestible, carambolo (<i>Averrhoa carambola L.</i>) | 23 |
| Tabla 5. Aminoácidos presentes en el carambolo en $\mu\text{mol/g}$. | 23 |
| Tabla 6. Permeabilidad al oxígeno, dióxido de carbono y vapor de agua para algunos polímeros de uso común | 37 |
| Tabla 7. Descripción del color de los frutos de Carambolo en cada uno de sus estados según la tabla de color de García (2004). | 93 |
| Tabla 8. Variación del perfil aromático de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada. | 119 |