

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