

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pag.
Figura 1. Principales países productores de carambolo, (<i>Averrhoa carambola L.</i>).	19
Figura 2. Fruto de carambolo (<i>Averrhoa carambola L.</i>), variedad Icambola	20
Figura 3. Árbol de carambolo (<i>Averrhoa carambola L.</i>).	25
Figura 4. Inflorescencia de carambola, (<i>Averrhoa carambola L.</i>).	25
Figura 5. Fruto del carambolo, <i>Averrhoa carambola L.</i>	26
Figura 6. Círculo cromático de color.	53
Figura 7. Gráfica teórica del crecimiento bacteriano.	63
Figura 8. Diagrama de flujo. Empaque de Carambolo fresco cortado.	71
Figura 9. Balanza analítica Precisa modelo 40SM-200 ^a	73
Figura 10. Montaje para realizar la curva de respiración	74

Figura 11. DECAGON Pa _w kit Water Activity Meter	75
Figura 12. Refractómetro METTLER TOLEDO Portable Lab. TM	76
Figura 13. Balanza de Humedad PRECISA 310M SWISS Quality Precisa HA 300	77
Figura 14. pH Metro de penetración Metrohm 6.0226.100 pH 4-9/0-40°C	79
Figura 15. Mufla Furance 1300 Barnstead Thermolynn.	80
Figura 16. Espectrocolorímetro portátil Minolta CM-10	80
Figura 17. Texturómetro	81
Figura 18. Equipo de destilación-extracción simultánea (D.E.S.)	83
Figura 19. Cromatógrafo de gases	84
Figura 20. Cromatógrafo líquido de alta eficiencia (HPLC) marca Waters	86
Figura 21. Homogenizador marca Hirosagua airon Works de 18000 rpm	88
Figura 22. Centrífuga IEC-Centra modelo MP4R	88

Figura 23. Espectrofotómetro Ultravioleta-Visible (UV-VIS) con arreglo de diodos Hewlett Packard modelo HP-8453	89
Figura 24. Tabla de color de fruto de Carambolo, (<i>Averrhoa carambola L.</i>).	92
Figura 25. Variación del peso (gramos) de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	96
Figura 26. Variación del índice de respiración de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	98
Figura 27. Variación de la actividad de agua (a_w) de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	99
Figura 28. Variación de los sólidos solubles ($^{\circ}$ Brix) de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	100
Figura 29. Variación del porcentaje de humedad de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	103
Figura 30. Variación de la acidez titulable (porcentaje) de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	105

Figura 31. Variación del pH de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	107
Figura 32. Variación del contenido de cenizas de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	108
Figura 33. Variación del parámetro de color L^* de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	110
Figura 34. Variación del parámetro a^* de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	111
Figura 35. Variación del parámetro b^* de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	112
Figura 36. Ubicación en el plano cromático a^*-b^* de la trayectoria del color de rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada.	113
Figura 37. Evolución de h^0_{ab} de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento.	115

Figura 38a. Variación de la fuerza máxima de ruptura del parámetro de textura de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada. 116

Figura 38b. Variación del área bajo la curva del parámetro de textura de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo. 116

Figura 39a. Actividad de la peroxidasa (POD) de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento. 123

Figura 39b. Actividad de la polifenol oxidasa (PPO) de las rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo de almacenamiento. 123

Figura 40. Recuento de mesófilos aerobios viables, hongos y levaduras y psicrófilos aerobios viables para rodajas de carambolo fresco cortado almacenadas a granel, vacío y atmósfera modificada en función del tiempo en función del tiempo de almacenamiento. 128