

## CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS .....	ix
ÍNDICE DE DIAGRAMAS .....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICAS .....	xii
ÍNDICE DE IMÁGENES .....	xiii
RESUMEN .....	xiv
Capítulos	
I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. ANTECEDENTES .....	2
III. JUSTIFICACIÓN .....	10
IV. OBJETIVOS .....	12
V. HIPÓTESIS .....	14
VI. METODOLOGÍA .....	15
A. Determinación del método de eliminación de la cutícula de la nuez de marañón ( <i>Anacardium occidentale L.</i> ) .....	15
1. Utilización del método por inmersión en soda cáustica a temperatura ambiente .....	16
2. Utilización del método por inmersión en agua a temperatura de ebullición .....	17
3. Utilización del método por inmersión en soda cáustica a temperatura de ebullición .....	18
B. Determinación del porcentaje de fibra dietética por el método AOAC .....	19
C. Preparación de las muestras, según su proceso industrial común, luego de la remoción de la cutícula por los dos métodos más eficaces .....	21
1. Horneado de las muestras .....	21
2. Fritura de las muestras .....	22
D. Evaluación sensorial de las muestras horneadas y fritas .....	23
E. Evaluación física de las muestras .....	24
1. Evaluación física, luego de la remoción de cutícula y previo al proceso	

comercial .....	24
2. Evaluación física, luego del horneado y fritura .....	25
F. Propuesta de proceso, utilizando el método seleccionado por los resultados obtenidos .....	26
VII. RESULTADOS .....	27
VIII. DISCUSIÓN .....	35
IX. CONCLUSIONES .....	44
X. RECOMENDACIONES .....	45
XI. BIBLIOGRAFÍA .....	46
XII. ANEXOS .....	47