

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla	Página
I. Identificación y clasificación de almendras Dessert Grades	4
II. Composición química de la nuez de marañón	5
III. Composición de la semilla de marañón	6
IV. Especificaciones de Prueba 1, inmersión en soda cáustica a temperatura ambiente	16
V. Especificaciones de Prueba 2, inmersión en agua a temperatura de ebullición ...	17
VI. Especificaciones de Prueba 3, inmersión en soda cáustica a temperatura de ebullición	18
VII. Determinación de fibra dietética por el Método AOAC	19
VIII. Horneado de la nuez de marañón, luego de la remoción de la cutícula	21
IX. Fritura de la nuez de marañón, luego de la remoción de la cutícula	22
X. Evaluación Sensorial de la nuez de marañón horneada / frita, luego del tratamiento	23
XI. Evaluación física de la nuez de marañón, luego de la remoción de la cutícula ...	24
XII. Evaluación física de la nuez de marañón, luego del horneado y fritura	25
XIII. Resultados Prueba 1, inmersión en soda cáustica a temperatura ambiente	27
XIV. Resultados Prueba 2, inmersión en agua a temperatura de ebullición	28
XV. Resultados Prueba 3, inmersión en soda cáustica a temperatura de ebullición ...	29
XVI. Resultados de la determinación de fibra dietética en la cutícula de la nuez de marañón, previo al método seleccionado y posterior a ello	30
XVII. Resultados del proceso industrial de las muestras	30
XVIII. Resultados de evaluación sensorial de muestras horneadas y fritas	31
XIX. Resultados de evaluación física de muestras, luego del proceso de remoción de cutícula \pm su respectiva desviación estándar	31
XX. Resultados de evaluación física de muestras, luego del proceso comercial	32

XXI. Pesos de crisol y cenizas de la corrida 1	51
XXII. Pesos de muestra para determinación de bases volátiles de la corrida 2	51
XXIII. Volumen de titulación para Kjeldahl	52
XXIV. Determinación de bases volátiles	52
XXV. Determinación de residuos y cenizas	52
XXVI. Determinación de porcentaje de fibra dietética total	52
XXVII. Puntaje del panel para muestras horneadas	54
XXVIII. Análisis numérico, muestras horneadas	55
XXIX. Análisis de varianza ANOVA, muestras horneadas	56
XXX. Puntaje del panel para muestras fritas	57
XXXI. Análisis numérico, muestras fritas	58
XXXII. Análisis de varianza ANOVA, muestras fritas	58
XXXIII. Evaluación física total, luego de remoción de la cutícula	59
XXXIV. Evaluación física total, luego del horneado y fritura	60

ÍNDICE DE DIAGRAMAS

Diagrama	Página
I. Prueba 1, inmersión en soda cáustica a temperatura ambiente	16
II. Prueba 2, inmersión en agua a temperatura de ebullición	17
III. Prueba 3, inmersión en soda cáustica a temperatura de ebullición	18
IV. Determinación de fibra dietética por el Método AOAC	20
V. Horneado de la nuez de marañón, luego de la remoción de la cutícula	21
VI. Fritura de la nuez de marañón, luego de la remoción de la cutícula	22
VII. Evaluación sensorial de la nuez de marañón horneada / frita, luego del tratamiento	23
VIII. Evaluación física de la nuez de marañón, luego de la remoción de la cutícula ...	24
IX. Evaluación física de la nuez de marañón, luego del horneado y fritura	25
X. Propuesta de proceso, utilizando el método seleccionado por los resultados obtenidos	33

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica	Página
I. Producción nacional de jocote marañón	7

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen	Página
I. Inmersión en hidróxido de sodio 0.1M durante 30s, 1min, 5min, respectivamente	47
II. Inmersión en hidróxido de sodio 0.5M durante 30s, 1min, 5min, respectivamente	47
III. Inmersión en hidróxido de sodio 1M durante 30s, 1min, 5min, respectivamente .	48
IV. Inmersión en hidróxido de sodio 2M durante 30s, 1min, 5min, respectivamente .	48
V. Inmersión en agua durante 30s, 1min, 5min, respectivamente	49
VI. Inmersión en hidróxido de sodio 0.1M durante 30s, 1min, 5min, respectivamente	49
VII. Inmersión en hidróxido de sodio 0.5M durante 30s, 1min, 5min, respectivamente	50
VIII. Inmersión en hidróxido de sodio 1M durante 30s, 1min, 5min, respectivamente .	50
IX. Inmersión en hidróxido de sodio 2M durante 30s, 1min, 5min, respectivamente .	51
X. Muestras sin tratamiento previo, inmersas en agua a temperatura de ebullición durante 5min e inmersas en hidróxido de sodio 2M a temperatura de ebullición durante 5min, respectivamente	53
XI. Muestras sin tratamiento previo, inmersas en agua a temperatura de ebullición durante 5min e inmersas en hidróxido de sodio 2M a temperatura de ebullición durante 5min, respectivamente	53
XII. Muestras sin tratamiento previo, inmersas en agua a temperatura de ebullición durante 5min e inmersas en hidróxido de sodio 2M a temperatura de ebullición durante 5min, respectivamente	54