

ÍNDICE DE FIGURAS

	Página
Figura 1. Estructura del grano de trigo.....	5
Figura 2. Vista superior, lateral y antena con segmentos de <u>Rhizopertha dominica</u> F.....	23
Figura 3. Vista general de los silos usados para el almacenamiento.....	39
Figura 4. Comportamiento de la población de <u>Rhizopertha dominica</u> F en grano de trigo almacenado durante seis meses.....	48
Figura 5. Rendimiento de harina de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	50
Figura 6. Valores de pH en grano de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	56
Figura 7. Acidez de grasa en grano de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	58
Figura 8. Temperatura de gelatinización de la harina de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	64
Figura 9. Viscosidad máxima presentada en la harina de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	65
Figura 10. Valores de número de caída (corregidos al 14 % de humedad) de harina de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	67
Figura 11. Altura de los panes elaborados con harina de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	68
Figura 12. Altura de los panes elaborados con harina de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	69

	Página
Figura 13. Comportamiento farinográfico de las harinas de trigos infestados con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	90
Figura 14. Corte transversal de los panes elaborados con harina de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento.....	95
Figura 15. Vista general de los panes elaborados con harina de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento y después de tres días de elaboración.....	96
Figura 16. Corte transversal de los panes elaborados con harina de trigo infestado con <u>Rhizopertha dominica</u> F. durante los seis meses de almacenamiento y después de tres días de elaboración.....	97