

## LISTA DE TABLAS

Tabla	Pág
1. Contenido de Tocoferoles Totales en Aceites Vegetales Crudos.....	11
2. Actividad como Vitamina E (%) de Diferentes Tocoferoles y Tocotrienoles....	15
3. Diferentes Compuestos a Eliminar en la Etapa de Blanqueo.....	25
4. Cantidad de Tierras de Blanqueo Recomendadas para Diferentes Tipos de Aceites.....	27
5. Blanqueo de Sebo: a Presión Atmosférica y Utilizando Vacío.....	33
6. Efectos del Procesamiento en el Contenido de Tocoferol en Aceite de Soya.....	35
7. Variables Independientes y Niveles Seleccionadas para el Diseño de Composición Central.....	52
8. Arreglo General para el Diseño de Composición Central Rotable.....	53
9. Caracterización Físico-Química del Aceite de Soya Neutralizado.....	56
10. Contenido de Tocoferoles del Aceite de Soya Neutralizado.....	58
11. Composición de Ácidos Grasos del Aceite de Soya Neutralizado (mg/ 100 mg de Aceite).....	59
12. Valor de Peróxidos y RTOCOLES durante el Blanqueo del Aceite de Soya .....	62
13. Color (Lovibond y Espectrofotométrico) durante el Blanqueo del Aceite de Soya .....	63
14. Constantes y Coeficientes de Regresión del Modelo de Optimización del Aceite de Soya Blanqueado en Ausencia de Oxígeno.....	65
15. Constantes y Coeficientes de Regresión del modelo de Optimización del Aceite de Soya Blanqueado en Presencia de Oxígeno. ....	67
16. Validación de las Condiciones Óptimas Predecidas por el Modelo de la etapa de Blanqueo en Ausencia de Oxígeno.....	83

## LISTA DE TABLAS (Cont....)

Tabla	Pág
17. Validación de las Condiciones Óptimas Predecidas por el Modelo de la Etapa de Blanqueo en Presencia de Oxígeno .....	88
18. Evaluación de la Calidad de los Aceites Blanqueados a las Condiciones Óptimas.....	92
19. Composición de Ácidos Grasos del Aceite Blanqueado a las Condiciones Óptimas (mg/ 100 mg de aceite).....	95