ÍNDICE DE TABLAS

Pág.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tabla 1 | Actividad de Agua de Algunos Alimentos………………….. | 35 |
| Tabla 2  | Propiedades del LDPE……………………………………….. | 40 |
| Tabla 3 | Propiedades del HDPE………………………………………. | 42 |
| Tabla 4 | Densidad del Polietileno en Función de la Temperatura… |  60 |
| Tabla 5 | Coeficiente de Permeabilidad a 25°C y Energía de Activación (P en cc (STP) cm/m2 d atm, Ep en kJ/mol)…… |   89 |
| Tabla 6 | Presión de Saturación de Vapor de Agua…....................... | 93 |
| Tabla 7 | Datos de las Resinas Utilizadas…………………………….. | 95 |
| Tabla 8  | Formulación de la Multicapa A……………………………… | 96 |
| Tabla 9 | Formulación de la Multicapa B……………………………… | 96 |
| Tabla 10  | Formulación de la Multicapa C……………………………… | 97 |
| Tabla 11 | Formulación de la Multicapa D……………………………… | 97 |
| Tabla 12  | Formulación de la Multicapa E……………………………… | 98 |
| Tabla 13 | Parámetros de Procesamiento de las Películas…………... | 99 |
| Tabla 14  | Ensayos de Tensión de la Tricapa A………………............. | 105 |
| Tabla 15 | Ensayos de Tensión de la Tricapa B……………………….. | 105 |
| Tabla 16 | Ensayos de Tensión de la Tricapa C……………………….. | 106 |
| Tabla 17 | Ensayos de Tensión de la Tricapa D………………............ | 106 |
| Tabla 18 | Ensayos de Tensión de la Tricapa E……………………….. | 107 |
| Tabla 19 | Pruebas de Impacto al Dardo……………………………….. | 111 |
| Tabla 20  | Peso en Gramos Ganado por el Desecante por la Permeación de H2O en el Pouch, a condiciones de Guayaquil (31.67°C, 75.67% HR)…………………………… | 119 |
| Tabla 21 | Peso en Gramos Ganado por el Desecante por la Permeación de H2O en el Pouch, a condiciones de Quito (21°C y 47.83% HR)………………………………………….. | 120 |
| Tabla 22  | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa A a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)…….. | 121 |
| Tabla 23 | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa A a Condiciones de Quito (21 °C y 47.83 % HR)………………. | 122 |
| Tabla 24  | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa B a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)…….. | 123 |
| Tabla 25 | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa B a Condiciones de Quito (21 °C y 47.83 % HR)………………. | 124 |
| Tabla 26 | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa C a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)…….. | 125 |
| Tabla 27 | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa C a Condiciones de Quito (21 °C y 47.83 % HR)………………. | 126 |
| Tabla 28 | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa D a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)…….. | 127 |
| Tabla 29 | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa D a Condiciones de Quito (21 °C y 47.83 % HR)………………. | 128 |
| Tabla 30 | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa E a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)…….. | 129 |
| Tabla 31 | Coeficiente de permeabilidad al H2O del film tricapa E a Condiciones de Quito (21 °C y 47.83 % HR)………………. | 130 |
| Tabla 32 | Valores de P, para las Películas Tricapas en Estudio……. | 132 |
| Tabla 33 | Resistencia Específica al Impacto………………………….. | 140 |
| Tabla 34 | Elongación Específica………………………………………... | 141 |
| Tabla 35 | Costo de las Resinas Utilizadas…………………………….. | 143 |
| Tabla 36 | Costo de la Película A………………………………………... | 144 |
| Tabla 37 | Costo de la Película B………………………………………... | 144 |
| Tabla 38 | Costo de la Película C……………………………………….. | 145 |
| Tabla 39 | Costo de la Película D……………………………………….. | 145 |
| Tabla 40 | Costo de la Película E………………………………………... | 146 |
| Tabla 41 | Energía de Activación (Ep) de las Películas……………….. | 156 |
| Tabla 42 | Shelf Life para Cereal de Trigo Empacado en Tricapa A... | 166 |
| Tabla 43 | Shelf Life para Cereal de Trigo Empacado en Tricapa B… | 167 |
| Tabla 44 | Shelf Life para Cereal de Trigo Empacado en Tricapa C... | 168 |
| Tabla 45 | Shelf Life para Cereal de Trigo Empacado en Tricapa D... | 169 |
| Tabla 46 | Shelf Life para Cereal de Trigo Empacado en Tricapa E... | 170 |
| Tabla 47 | Shelf Life para Galletas, en Días……………………………. | 172 |
| Tabla 48 | Shelf Life para Papas Chips en Días……………………….. |  174 |
| Tabla 49 | Shelf Life para Agua en Días…………….………………….. |  176 |
| Tabla 50 | Cálculo del Empaque para Papas Chips (Guayaquil)……. | 180 |
| Tabla 51 | Parámetros de Procesamiento de Tricapa a Producir……. | 184 |
| Tabla 52 | Selección de Coextrusora…………………………………… | 187 |