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/m^2 d atm, E_p 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 H_2O 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 H_2O en el Pouch, a condiciones de Quito (21°C y 47.83% HR)……..	120
Tabla 22	Coeficiente de permeabilidad al H_2O del film tricapa A a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)……..	121
Tabla 23	Coeficiente de permeabilidad al H_2O del film tricapa A a Condiciones de Quito (21 °C y 47.83 % HR)……	122
Tabla 24	Coeficiente de permeabilidad al H_2O del film tricapa B a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)……..	123

Tabla 25	Coeficiente de permeabilidad al H_2O del film tricapa B a Condiciones de Quito (21 °C y 47.83 % HR)…….	124
Tabla 26	Coeficiente de permeabilidad al H_2O del film tricapa C a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)……..	125
Tabla 27	Coeficiente de permeabilidad al H_2O del film tricapa C a Condiciones de Quito (21 °C y 47.83 % HR)…….	126
Tabla 28	Coeficiente de permeabilidad al H_2O del film tricapa D a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)……..	127
Tabla 29	Coeficiente de permeabilidad al H_2O del film tricapa D a Condiciones de Quito (21 °C y 47.83 % HR)…….	128
Tabla 30	Coeficiente de permeabilidad al H_2O del film tricapa E a Condiciones de Guayaquil (31.67 °C y 75.67 % HR)……..	129
Tabla 31	Coeficiente de permeabilidad al H_2O 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 (E_p) 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