

APÉNDICE C.

Tabla XIII. Datos promedio de las curvas de secado de guacamole liofilizado.

Tiempo h	Temperaturas			
	-35°C		-57.5°C	
	5°C	25°C	5°C	25°C
	W/W ₀	W/W ₀	W/W ₀	W/W ₀
0	1.000	1.000	1.000	1.000
1	0.908	0.954	0.912	0.934
2	0.840	0.900	0.853	0.876
3	0.794	0.836	0.811	0.841
4	0.763	0.805	0.771	0.783
5	0.725	0.760	0.740	0.731
6	0.691	0.702	0.699	0.708
7	0.658	0.650	0.678	0.672
8	0.628	0.599	0.649	0.638
9	0.594	0.531	0.608	0.612
10	0.559	0.498	0.576	0.570
11	0.538	0.449	0.545	0.541
12	0.510	0.396	0.506	0.518
13	0.476	0.349	0.473	0.478
14	0.452	0.309	0.443	0.450
15	0.424	0.275	0.413	0.418
16	0.396	0.241	0.384	0.398
17	0.359	0.206	0.354	0.369
18	0.348	0.166	0.326	0.336
19	0.327	0.145	0.287	0.312
20	0.305	0.123	0.264	0.292
21	0.282	0.095	0.238	0.260
22	0.259	0.067	0.222	0.241

Tabla XIII-2. Datos promedio de las curvas de secado de guacamole liofilizado.

Tiempo h	Temperaturas			
	-35°C		-57.5°C	
	5°C	25°C	5°C	25°C
	W/W ₀	W/W ₀	W/W ₀	W/W ₀
23	0.238	0.054	0.196	0.218
24	0.225	0.040	0.171	0.188
25	0.203	0.019	0.151	0.161
26	0.164	0.010	0.130	0.138
27	0.145	0.007	0.112	0.107
28	0.120	0.005	0.093	0.085
29	0.110	0.004	0.073	0.061
30	0.095	0.003	0.063	0.052
31	0.082		0.052	0.034
32	0.069		0.038	0.025
33	0.057		0.031	0.015
34	0.049		0.023	0.012
35	0.037		0.018	0.008
36	0.030		0.013	0.007
37	0.024		0.009	0.006
38	0.020		0.008	0.005
39	0.015		0.004	
40	0.011		0.004	
41	0.008			
42	0.006			
43	0.005			
44	0.004			
45	0.003			