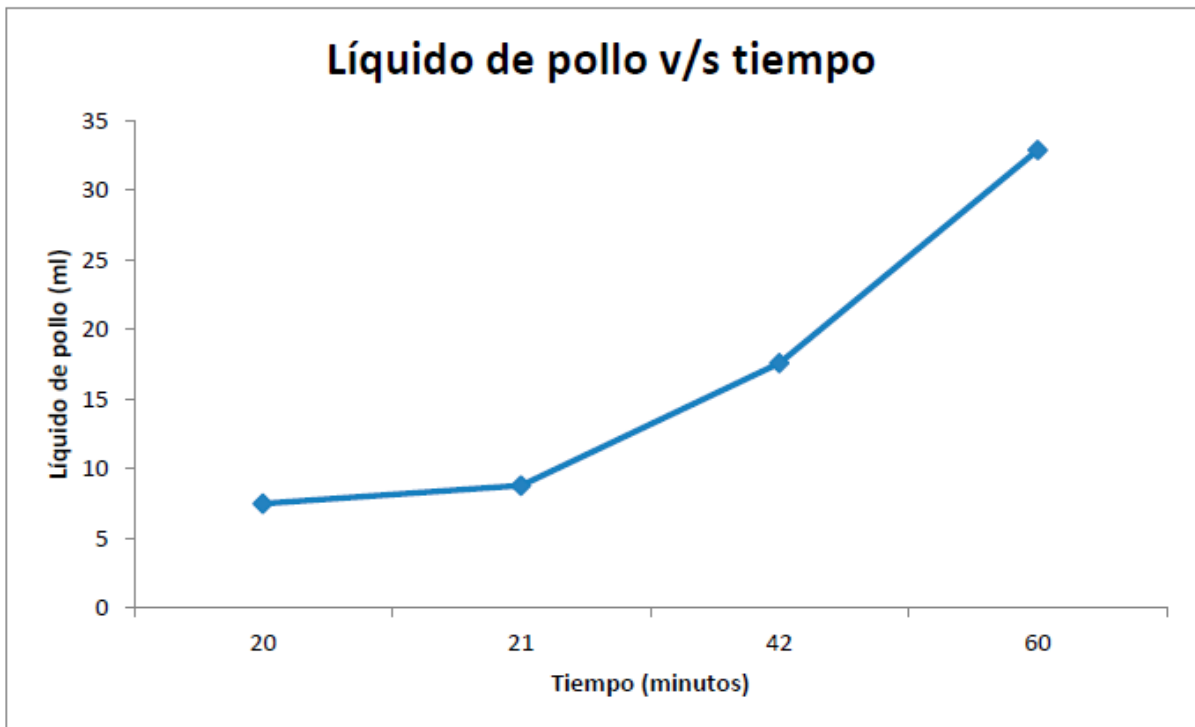


## Resultados:

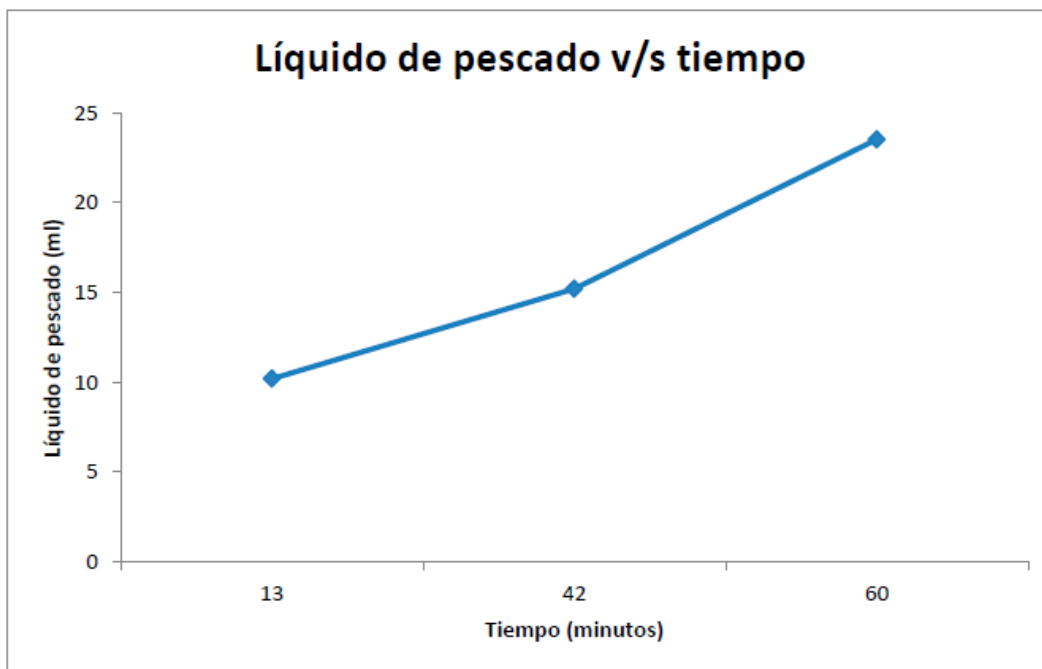
**Tabla N°1:** Muestra la relación entre cantidad de líquido liberado de pollo y tiempo de cocción.

Minutos (min)	Líquido liberado (ml)
60	32,9
42	17,6
21	8,8
20	7,5



**Tabla N°2:** Muestra la relación entre cantidad de líquido liberado de pescado y tiempo de cocción.

Minutos (min)	Líquido liberado (ml)
60	23,5
42	15,2
13	10,2



**Tabla N°3:** Muestra la relación entre cantidad de líquido liberado de carne de vaca y tiempo de cocción.

Minutos	Líquido liberado
60	53
42	31,3
32	26,6
30	24,9

