



## Servicios

- » Extracción libre de disolventes y enriquecimiento de sabores por SBSE (Stir Bar Sorptive Extraction - Twister Method / Extracción de barra por desorción térmica - Método Twister). Extracción sin disolventes y enriquecimiento de sabores por SPME (Solid-Phase Micro-Extraction / Microextracción en fase sólida).
- » Método Headspace (Espacio de cabeza) Dinámico y Estático.
- » Identificación de componentes volátiles del sabor por cromatografía de gases capilar y detección por espectrometría de masa (GC/MS y GC/MS/MS).
- » Determinación de trazas de sabores a través de análisis por dispositivo olfativo: Detección de los componentes individuales por operadores entrenados, emisiones aisladas y caracterización.
- » Identificación, recuperación y cuantificación de componentes no volátiles del sabor por Cromatografía de Líquidos de alto rendimiento y Espectrometría de masa (HPLC/ MS y UPLC/MS/MS).
- » Evaluación del Perfil de Sabor por expertos en evaluación sensorial.

## Aplicaciones

- » Determinación de sabores y sabores desagradables en materias primas y productos finales de comestibles (Substancias Maillard, sabores añejos, rancidez, olor sexual, ...)
- » Generación de sabores durante el proceso de fabricación dependiendo de los parámetros del proceso o los ingredientes.
- » Evaluación y determinación de dosis de nuevos aditivos de sabor según la matriz del alimento y el proceso tecnológico.
- » Vida útil del sabor según los diferentes materiales y atmósferas del envase de los alimentos.