



Serveis

- » Extracció lliure de dissolvents i enriquiment de sabors per SBSE (Stir Bar Sorptive Extraction - Twister Method / Extracció de barra per desorció tèrmica - Mètode Twister). Extracció sense dissolvents i enriquiment de sabors per SPME (Solid-Phase Micro-Extraction / Microextracció en fase sòlida).
- » Mètode Headspace (Espai de cap) Dinàmic i Estàtic.
- » Identificació de components volàtils del sabor per cromatografia de gasos capil·lar i detecció per espectrometria de massa (GC/MS i GC/MS/MS).
- » Determinació de traces de sabors a través d'anàlisi per dispositiu olfatiu: Detecció dels components individuals per a operadors entrenats, emissions separades en temps i caracterització.
- » Identificació, aïllament i quantificació de components no volàtils del sabor per Cromatografia de Líquids d'alt rendiment i Espectrometria de massa (HPLC/ MS i UPLC/MS/MS).
- » Avaluació de Perfil de Sabor per experts en l'avaluació sensorial.

Aplicacions

- » Determinació de sabors i sabors desagradables en matèries primeres i productes finals de comestibles (Substàncies Maillard, sabors anyencs, ranciesa, olor sexual, ...)
- » Generació de sabors durant el procés de fabricació depenent dels paràmetres del procés i dels ingredients.
- » Avaluació i determinació de dosis de nous additius de sabor segons la matriu de l'aliment i el procés tecnològic.
- » Vida útil del sabor segons els diferents materials, condicions tecnològiques i atmosferes de l'envasat dels aliments.