

Análisis de los compuestos responsables del aroma de las especias



M^a Consuelo Díaz-Maroto M^a Soledad Pérez-Coello

Uno de los atributos más apreciados de las especias es su aroma, y para conocerlo es necesario estudiar la naturaleza de sus componentes volátiles. El análisis del aroma requiere el empleo de técnicas de separación como la cromatografía de gases, sin embargo, esta técnica no permite obtener información sobre los compuestos clave del aroma, y es bien conocido que dichos compuestos no tienen porque coincidir con aquellos de mayor concentración. La cromatografía de gases acoplada a la olfatometría permite evaluar la contribución de cada volátil en el aroma global de las especias, lo que ha hecho que dicha técnica se esté utilizando ampliamente en estudios relacionados con el aroma de los alimentos.