



Figura 1. Representación esquemática de las distintas etapas del análisis del aroma durante el consumo de alimentos en tiempo real. (1) Ingestión del alimento; (2) monitorización del aroma retronasal liberado durante el consumo del alimento; (3) transferencia de los compuestos del aroma al espectrómetro de masas; (4) Formación y detección de los iones característicos de los compuestos del aroma mediante PTR-MS; (5) obtención de los perfiles de liberación de aroma en tiempo real.