

Resum

El procés de fabricació d'embotits curat-madurats és crucial per al desenvolupament d'unes característiques sensorials òptimes, sent l'aroma i sabor un dels paràmetres de qualitat més importants per als consumidors. Per això, és de interès conèixer els compostos de gran potència aromàtica que determinen l'acceptació d'aquest producte per tal d'així, dissenyar noves estratègies tecnològiques que potencien l'aroma dels embotits curat-madurats. En vista d'això, la present Tesi ha abordat l'estudi dels compostos volàtils de poder aromàtic per mitjà de dos passos crítics en la identificació dels compostos com són la tècnica d'extracció i de detecció. Des del punt de vista de l'extracció de compostos volàtils, s'ha aplicat una tècnica d'extracció amb dissolvents (SAFE) i una d'espai de cap (SPME) a embotits curat-madurats tradicionals. A més, es varen aplicar tècniques olfatomètriques (cromatografia de gasos-olfatometria i "odour activity value") a fi de conèixer quina tècnica genera un extracte representatiu de l'aroma de l'embotit. Des del punt de vista de la detecció dels compostos volàtils, es van emprar diferents detectors cromatogràfics específics (fotomètric de flama, nitrogen-fòsfor, olfatometre) amb l'objectiu de facilitar la identificació, per mitjà de cromatografia de gasos acoblada a espectrometria de masses i cromatografia de gasos multidimensional, de compostos volàtils minoritaris generats al llarg del procés de maduració.

D'altra banda, és de gran interès per a la indústria càrnica satisfer els interessos cardiosaludables dels consumidors. A este efecte, s'ha determinat l'efecte de la reducció de sal sobre la qualitat d'embotits curat-madurats, així com, la reducció de greix i sal/greix. A més, s'ha utilitzat un cep de *Debaryomyces hansenii* com a alternativa per a potenciar l'aroma dels embotits reformulats. De tal forma que s'han estudiat els paràmetres fisicoquímics, microbiològics i sensorials d'embotits reduïts en sal y/o greix inoculats amb *D. hansenii*. Al igual que s'ha estudiat la generació dels compostos volàtils i el seu potencial aromatic en dites embotits reformulats.