

# Techniques for analyzing food aroma [Ray Marsili]

Autor(en): **Bosset, J.O.**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **89 (1998)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Bücher – Livres

### *Techniques for Analyzing Food Aroma*

*Ray Marsili (ed.)*

Marcel Dekker Inc., New York, Basel, Hong Kong 1997.  
X, 383 pp, 16 x 23 cm, hardcover, \$ 150– (ISBN 0-8247-9788-4)

This book is the 79th volume of a series of monographs, textbooks, and reference books published on Food Science and Technology. It describes some important methods and recent developments used for the analysis of volatile and semivolatile flavors and off-flavors. This practical reference book is comprehensive but not exhaustive. Nonvolatile components responsible for taste, which are generally determined with high-performance chromatography, are not considered. In particular, it shows how to select the most adequate technique in function of the aim to be reached, the compounds to be identified, and the food-matrix properties.

The 11 chapters of this volume are written by a team of 18 well-known authors. They include dozens of practical examples of selected applications which highlight how real aroma problems could be solved using modern analytical instruments and olfactometry. They present several usual sample preparation techniques for isolating and concentrating food aroma compounds such as solvent extraction and distillation techniques, trapping techniques on adsorption cartridge, solid phase (micro)extraction, etc. prior to the gas chromatographic (GC) analysis. They indicate how the GC-column can be chosen and which types of injectors and detectors may be used (mainly GC/mass spectrometry) in order to maximize resolution, discrimination, identification, and sensitivity for detecting character impact flavor compounds. Several chapters critically review CharmAnalysis and aroma extraction dilution analysis (AEDA), two efficient techniques for interpreting GC-olfactometry results. The last chapter briefly describes the working principle of the so-called «electronic» or «artificial noses» which do not mimic human nose, but are sensor-based instruments. If qualitative analyses are well discussed and documented, quantitative determinations, e.g. with standard addition methods, or isotopic dilution analysis, which are generally more difficult to carry out, are totally ignored.

Compiling a lot of recent quotations of the literature, this book provides valuable information for food and flavor chemists and technologists. It will be therefore an indispensable reference book for people working or responsible for food taste, quality control, assurance engineers, sensory analysts as well as graduate-level students in all these disciplines.

J.O. Bosset