



Diario JAEN te ofrece este magnifico juego de 14 utensilios de cocina y recipiente contenedor.



Jueves, 31 de Marzo de 2011 [Iniciar sesión](#) [Regístrate aquí](#) [Buscar](#) Tama + x -

[INICIO](#) [JAÉN](#) [PROVINCIA](#) [ANDALUCÍA](#) [ESPAÑA](#) [INTERNACIONAL](#) [DEPORTES](#) [CULTURA](#) [SUPLEMENTOS](#) [LA SEMANA](#)

[Inicio](#) > [JAÉN](#) > [NOTICIAS LOCALES](#) > Perfumistas abundan en el sector de los aromas

Me gusta

1

Share

0

Perfumistas abundan en el sector de los aromas



MIÉRCOLES, 30 DE MARZO DE 2011 18:36 DIARIO JAEN JAÉN - NOTICIAS LOCALES

0 tweets

tweet

Share

0

Email This



Conferencia de la perfumista Laura Raurell.

La perfumista de la empresa Eurofragances S. L., Laura Raurell Mestres, asegura que el sector de los aromas "es un campo desconocido, en el que influye mucho la química", por lo que animó a los estudiantes de la Universidad de Jaén a aplicar sus conocimientos en dicho sector.

Laura Raurell hizo esta afirmación en la conferencia "Química y Aromas", que organizó la Facultad de Ciencias Experimentales de la Universidad de Jaén, con motivo de las actividades programadas para celebrar el Año Internacional de la Química.

La conferencia pretendía difundir la actividad de los químicos en el mundo de los olores, que se completó con un taller práctico sobre aromas y fragancias que impartió la profesora e investigadora del Departamento de Química Inorgánica y Orgánica de la Universidad de Jaén, Sofía Salido.

El arte de crear un perfume también procede de tiempos inmemoriales. Los ingredientes que proporcionan al perfume su olor son los extractos y aceites esenciales, que se obtienen de flores, plantas, maderas, etcétera, así como los compuestos químicos sintetizados en el laboratorio. La armónica combinación de unos y otros lleva cada día a la creación de nuevas fragancias. De igual manera, los aromas, que son aditivos de uso alimentario, comparten con las fragancias algunas de sus materias primas.

La perfumista explicó que los aromas, que son composiciones químicas orgánicas, están considerados como sustancias capaces de producir un olor y un sabor. "En principio, casi todos alimentos llevan aromas, por una serie de motivos: para enmascarar olores desagradables, dar un valor añadido al producto o diversificar sustancias", comentó.

Con la unión de sustancias derivadas de la naturaleza o sintetizadas en el laboratorio, "podemos obtener un aroma de carne, un sabor de fresa, de plátano". Para ello, se realizan densidades, índices de refracción, métodos de análisis de con cromatografía de gases, de espectrofotometría de masas, "que permiten descomponer el aroma en sustancias individuales, en moléculas", señaló. A su vez, permite crear nuevos aromas, "y puedes tener un aromas de fresas más maduras, más ácidas, más verdes, más aromáticas, según las sustancias que intervienen dentro del aroma obtener diferentes perfiles de fresa", apuntó.

La segunda actividad del día fue la conferencia sobre "Química y plantas medicinales", a cargo de María Teresa Ortega, profesora de la Universidad Complutense de Madrid.

Comentarios

Buscar

Alfonso Javier Castro Cab - **Muy agradable.**

|2011-03-30 21:47:50

Oler un perfume que nos agrada es algo muy hermoso porque en muchas ocasiones se nos vienen a la cabeza vivencias en los que ciertos aromas han estado presentes. Es una pasada disfrutar de algo