

## Búsqueda Básica

Los campos bibliográficos que se buscan en una búsqueda por temas son:

	SCIE	SSCI	AHCI
<b>Palabras de los títulos</b>	Todos los años	Todos los años	Todos los años
<b>Palabras clave</b>	1991 →	1991 →	1991 →
<b>KeyWords Plus</b>	1991 →	1991 →	1991 →
<b>Resumen de autor</b>	1991 →	1992 →	2000 →

Para buscar artículos que se tratan del tema 'olive oil' e incluyen por lo menos una dirección española en las direcciones, hace falta combinar la búsqueda por tema con la búsqueda por una dirección.

**Tema= "olive oil"**

**Dirección = spain**

The screenshot shows the Web of Science search interface. At the top, there is a dropdown menu for 'Seleccionar una base de datos' set to 'Colección principal de Web of Science'. Below this are navigation tabs: 'Búsqueda básica' (selected), 'Búsqueda de referencia citada', 'Búsqueda avanzada', and '+ más'. The search area contains two input fields: the first contains '"olive oil"' and is labeled 'Tema'; the second contains 'spain' and is labeled 'Dirección'. A blue 'Buscar' button is to the right of the second field. Below the search fields, there is a 'Período de tiempo' dropdown set to 'Todos los años (1900 - 2019)'. At the bottom right of the search area, there are links for '+ Agregar fila' and 'Restablecer'.

1. Consulte la sección "Reglas de búsqueda" para leer una explicación sobre los operadores booleanos, símbolos de truncamiento y otras reglas de búsqueda en la Colección Principal de Web of Science. O consulte el archivo de soporte (Help file) en el producto.
2. Para limitar la búsqueda de términos solamente a los títulos del registro, seleccione la búsqueda 'título'.
3. Es posible limitar la búsqueda a uno o más idiomas y/o otros tipos de documentos seleccionando los idiomas / tipos de documentos de interés del menú desplegable a la derecha. Todos los títulos que no estén en inglés se traducen al inglés estadounidense.
4. Las búsquedas se introducen **en inglés**.
5. Haga clic en **Buscar** para ejecutar su búsqueda.
6. El registro recuperado coincide con la búsqueda: incluye 'olive oil' por lo menos en el título, resumen y las palabras claves. E incluye por lo menos una dirección española.

## Quality assessment of olive oils based on temperature-ramped HS-GC-IMS and sensory evaluation: Comparison of different processing approaches by LDA, kNN, and SVM

Por: Gerhardt, N (Gerhardt, Natalie)<sup>[1]</sup>; Schwolow, S (Schwolow, Sebastian)<sup>[1]</sup>; Rohn, S (Rohn, Sascha)<sup>[2]</sup>; Perez-Cacho, PR (Ruiz Perez-Cacho, Pilar)<sup>[3]</sup>; Galan-Soldevilla, H (Galan-Soldevilla, Hortensia)<sup>[3]</sup>; Arce, L (Arce, Lourdes)<sup>[4]</sup>; Weller, P (Weller, Philipp)<sup>[1]</sup>  
Ocultar ResearcherID y ORCID

Autor	ResearcherID	Número ORCID
Ruiz Perez-Cacho, Pilar	O-4537-2018	<a href="http://orcid.org/0000-0001-9697-2821">http://orcid.org/0000-0001-9697-2821</a>
ARCE, LOURDES		<a href="http://orcid.org/0000-0002-7130-8446">http://orcid.org/0000-0002-7130-8446</a>

### FOOD CHEMISTRY

Volumen: 278 Páginas: 720-728

DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.11.095

Fecha de publicación: APR 25 2019

Tipo de documento: Article

[Ver impacto de la revista](#)

### Abstract

For the first time, this study describes a HS-GC-IMS strategy for analyzing non-targeted volatile organic compounds (VOCs) profiles to distinguish between virgin olive oils of different classification. Correlations among measured flavor characteristics and sensory attributes evaluated by a test panel were determined by applying unsupervised (PCA, HCA) and supervised (LDA, kNN and SVM) chemometric techniques. PCA and HCA were applied for natural clustering of the samples and LDA, kNN, and SVM methods were used to create predictive models for olive oil classification. Identification of 26 target compounds revealed which compounds are responsible for discrimination, and how their distribution correlates with the sensory evaluation. In the investigated samples, LDA, kNN, and SVM models correctly classified 83.3%, 73.8%, and 88.1% of the samples, respectively.

This suggests that mathematical correlations of HS-GC-IMS 3D fingerprints with the sensory analysis may be appropriate for calculating a good predictive value to classify virgin olive oils.

### Palabras clave

**Palabras clave de autor:** Olive oils; Ion mobility; Chemometry; Classification; VOC profiling; Gas chromatography; PCA; LDA

**KeyWords Plus:** ION-MOBILITY SPECTROMETRY; SOLID-PHASE MICROEXTRACTION; VOLATILE COMPOUNDS; HEADSPACE; CLASSIFICATION; EXTRACTION; ODDORANTS; TONGUE; NOSE; TIME

### Información del autor

**Dirección para petición de copias:** Weller, P (autor para petición de copias)

Mannheim Univ Appl Sci, Inst Instrumental Analyt & Bioanal, D-68163 Mannheim, Germany.

#### Direcciones:

- [ 1 ] Mannheim Univ Appl Sci, Inst Instrumental Analyt & Bioanal, D-68163 Mannheim, Germany
- + [ 2 ] Univ Hamburg, Hamburg Sch Food Sci, Inst Food Chem, D-20146 Hamburg, Germany
- [ 3 ] Univ Cordoba, Dept Bromatol & Tecnol Alimentos, Lab Estudios Sensoriales, GrupoSens, Campus Rabanales, Cordoba 14070, Spain  
Nombres mejorados para organizaciones  
Universidad de Cordoba
- [ 4 ] Univ Cordoba, Dept Analyt Chem, Inst Fine Chem & Nanochem, Campus Rabanales, Marie Curie Annex Bldg, E-1407 Cordoba, Spain  
Nombres mejorados para organizaciones  
Universidad de Cordoba

**Direcciones de correo electrónico:** [p.weller@hs-mannheim.de](mailto:p.weller@hs-mannheim.de)

### Red de citas

En Colección principal de Web of Science

0

Veces citado

[Crear alerta de cita](#)

39

Referencias citadas

[Ver Related Records](#)

### Utilizar en Web of Science

En Web of Science Conteo de uso

73

Últimos 180 días

73

Desde 2013

[Más información](#)

Este registro es de:  
Colección principal de Web of Science  
- Science Citation Index Expanded

#### Sugerir una corrección

Si quiere mejorar la calidad de los datos de este registro, sugiera una corrección.