

## **IX. RECOMENDACIONES**

Realizar el seguimiento de la concentración de vapor del aceite durante la incubación en la cámara hermética, muestreando la atmósfera y utilizando cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas.

Llevar a cabo estudios de los efectos de los vapores del aceite en sistemas alimenticios, así como evaluar el efecto que tienen los vapores en las propiedades sensoriales y comparar dicho efecto con el provocado por la formulación del alimento con el aceite en estado líquido; utilizando concentraciones dentro del rango obtenido en este trabajo.

Realizar estudios con mezclas de vapores de diferentes aceites esenciales para observar si existe algún efecto sinérgico, así como mezclas de los componentes mayoritarios de los aceites.