

## **Летучие соединения домашнего виноградного бренди, определенные методом ГХ-МС**

**Стаменкович Елена<sup>1</sup>, Стоянович Гордана<sup>1</sup>**

*1 – Университет в Нише, Естественно-математический факультет, Кафедра химии, Вишеградска 33, 18000 Ниш, Сербия*

### **Аннотация**

Целью данной статьи было определить, влияет ли добавление некоторых ингредиентов к одному и тому же виноградному бренди после дистилляции на химический состав летучих компонентов с помощью газовой хроматографии в сочетании с масс-спектрометрией (ГХ-МС). Этому исследованию были подвергнуты пять образцов, и в общей сложности было идентифицировано 57 соединений. Для всех исследованных образцов преобладающим классом соединений были сложные эфиры, но в различных пропорциях. Этилдеcanoат был самым распространенным соединением в образце L1 (виноградный бренди, выдержанный в дубовой бочке) с вкладом 29,1%, за ним следовали этилоктаноат (17.2%) и этилдодеcanoат (14.8%). В пробе L2 (виноградный бренди с летними трюфелями) преобладали н-гексанол и этиллактат с аналогичным вкладом (18.1% и 17.8% соответственно). С другой стороны, в образце L3 (виноградный бренди с зимними трюфелями) присутствовал этиллактат с вкладом 44.8%. Доминирующими соединениями в образце L4 (виноградный бренди с зернами кофе и сушеным виноградом) были этилдеcanoат с долей 14.8% и фенилэтиловый спирт (12.5%), а двумя основными летучими веществами образца L5 (виноградный бренди с молодыми зелеными грецкими орехами) были диэтилсукцинат (22.9%), а затем этиллактат (21.9%). Результаты, полученные в этом исследовании летучих ароматических соединений в проанализированных виноградных бренди, позволяют предположить, что добавление некоторых ингредиентов к одному и тому же виноградному бренди после дистилляции влияет на химический состав как количества ароматических соединений, так и их относительного содержания.

*Ключевые слова: виноградный бренди, химический состав, летучие вещества, ГХ-МС*