

Profil GC-MS des eaux-de-vie de fruits artisanales

Jelena Stamenković^{1*}, Gordana Stojanović²

1- Université de Niš, Faculté de médecine, Boulevard du Dr Zorana Đinđića 81, 18000 Niš, Serbie

2- Université de Niš, Faculté des sciences naturelles et de mathématiques, Département de chimie, Višegradska 33, 18000 Niš, Serbie

RÉSUMÉ

Cette étude visait à analyser les composés volatils dans différents types d'eaux-de-vie de fruits artisanales en appliquant la chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (GC-MS). Les composés volatils ont été analysés dans sept échantillons et le nombre de composés identifiés dans les échantillons étudiés variait entre 12 et 35. Un profil volatil enrichi a été déterminé pour les échantillons de prune, alors que le nombre de composés identifiés a été significativement réduit dans le cas des échantillons de poire et de framboise. D'un point de vue qualitatif, les eaux-de-vie obtenues à partir de différents fruits ont montré des différences significatives, car seuls deux composés (le furfural et le décanoate d'éthyle) parmi les 60 identifiés se sont révélés communs à tous les échantillons examinés. En ce qui concerne la classe des composés identifiés, les esters étaient la classe la plus dominante identifiée dans tous les échantillons, le lactate d'éthyle étant le composé le plus répandu à l'exception de l'échantillon d'eau-de-vie à la framboise qui était dominé par les alcools, le pentanol étant le composé principal. Les résultats obtenus dans cette étude ont montré que les eaux-de-vie de différents fruits sont très différentes dans la composition qualitative et quantitative des composés volatils.

Mots-clés : eau-de-vie de fruit, composition chimique, composés volatils, GC-MS