

## **GC-MS-Profil hausgemachter Obstbrände**

**Stamenković Jelena<sup>1\*</sup>, Stojanović Gordana<sup>2</sup>**

*1- Universität Niš, Medizinische Fakultät, Boulevard von Dr. Zoran Đinđić 81, 18000 Niš, Serbien*

*2-Universität Niš, Fakultät für Naturwissenschaften und Mathematik, Fakultät für Chemie, Višegradska 33, 18000 Niš, Serbien*

### **ABSTRACT**

Das Ziel dieser Forschungsarbeit war es, flüchtige Verbindungen in verschiedenen Arten von hausgemachten Obstbränden mit Hilfe der Gaschromatographie gekoppelt mit der Massenspektrometrie (GC-MS) zu analysieren. Flüchtige Verbindungen wurden in sieben Proben analysiert, und die Anzahl der identifizierten Verbindungen in den untersuchten Proben variierte zwischen 12 und 35. In den Pflaumenproben wurde eine größere Menge flüchtiger Verbindungen bestimmt, während die Anzahl der identifizierten Verbindungen bei den Birnen- und Himbeerproben deutlich geringer war. In qualitativer Hinsicht wiesen die, aus verschiedenen Früchten gewonnene Brände, signifikante Unterschiede auf, da nur zwei der 60 identifizierten Verbindungen (Furfural und Ethyldecanoat) in allen untersuchten Proben gemeinsam gefunden wurden. In Bezug auf die Klasse der identifizierten Verbindungen waren Ester die vorherrschende Klasse, die in allen Proben identifiziert wurde, wobei Ethyllactat die am häufigsten vorkommende Verbindung war, mit Ausnahme der Himbeerbrandprobe, die von Alkoholen dominiert wurde, wobei Pentanol die Hauptverbindung war. Die in dieser Untersuchung erzielten Ergebnisse haben gezeigt, dass aus verschiedenen Obstsorten hergestellte Obstbrände, sich sowohl in der qualitativen, als auch in der quantitativen Zusammensetzung der flüchtigen Verbindungen unterscheiden.

Schlüsselwörter: **Obstbrand, chemische Zusammensetzung, flüchtige Verbindungen, GC-MS**