

## Analyse par chromatographie en phase gazeuse des composés volatils dans les différents types de boissons alcoolisées commerciales

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

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

### RÉSUMÉ

Dans ce travail, a été analysée la composition chimique des composés volatils dans les sept échantillons de différentes catégories de boissons alcoolisées commerciales qui sont disponibles dans les magasins en République de Serbie. Au total, les soixante-quinze composés volatils ont été détectés à l'aide de la méthode de chromatographie en phase gazeuse-spectrométrie de masse (GC/MS). En ce qui concerne la classe de composés identifiés, les esters étaient la classe la plus dominante dans les échantillons de *Prirodna prepečenica*, de *Metaxa* et du *Whiskey*; *La tequila* et *Le coing brandy* étaient dominés par des alcools supérieurs, tandis que dans les échantillons de *Pelinkovac* et de *Travarica*, d'autres classes de composés ont été identifiées comme principales. Les principaux composés volatils identifiés dans les échantillons testés de boissons étaient différents: les échantillons de *Prirodna prepečenica* et de *Travarica* étaient dominés par le lactate d'éthyle; celui de *Metaxa* était dominé par le malate de diéthyle; *Le coing brandy* avait la plus grande quantité de *n*-hexanol; le composé le plus dominant dans *La tequila* était l'alcool benzylique; *Le whisky* était dominé par l'alcool phényléthylique, tandis que dans l'échantillon de *Pelinkovac*, la *trans*-thuyone était identifiée comme composé principal. Les résultats obtenus dans cet examen ont montré que les boissons alcoolisées testées disposent des compositions qualitative et quantitative différentes concernant les composés volatils.

Mots-clés : boissons alcoolisées, composition chimique, volatiles, GC-MS