

Die Analyse alkoholischer Getränke mit Gaschromatographie - Teil 1: Alkohole und Aldehyde

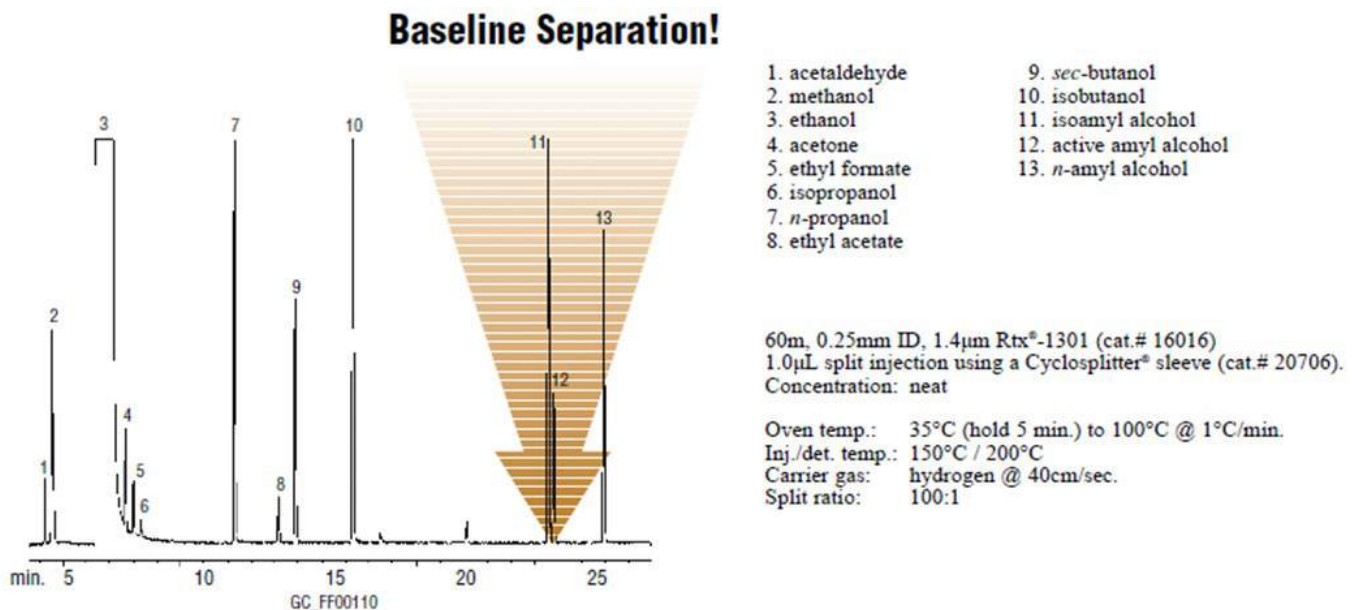
Der charakteristische Geschmack alkoholischer Getränke ist auf Ihren Gehalt verschiedenster Aromakomponenten zurückzuführen. Inzwischen sind einige Hundert solcher chemischen Substanzen identifiziert worden und umfassen ein breites Spektrum an flüchtigen Komponenten wie Säuren, Alkohole und Aldehyde sowie andere Geschmacksstoffe im Spurenbereich. Kleinste Abweichungen der Komposition dieser Inhaltsstoffe beeinflussen den Geschmack der Produkte sofort.

⇒ Aus diesem Grund setzen Hersteller alkoholischer Getränke neben sensorischen Verfahren auch analytische Methoden ein, um die Qualität ihrer Erzeugnisse während des Herstellungsprozess zu überprüfen und sicherzustellen.

Gaschromatographie ist eine ausgezeichnete Methode für die Analyse alkoholischer Getränke.

➔ Die **Proben** liegen bereits **flüssig** in einer Matrix aus Alkohol bzw. Alkohol/Wasser vor, so dass in der Regel nur eine minimale Probenvorbereitung notwendig ist. Da die Geschmacksstoffe eher flüchtig sind, erfüllen sie eine wichtige Grundvoraussetzung für die Analyse mit Gaschromatographie.

Für die Analyse von Alkoholen und Aldehyden empfiehlt sich eine mittelpolare Kapillarsäule wie Resteks [Rtx-1301](#).



Haben Sie Fragen zu dieser Problematik oder benötigen Sie weitere Informationen dazu?
 Kontaktieren Sie uns!

Dr. Dörte Lohrberg, Tel. 06172/2797-60, Email doerte.lohrberg@restekgmbh.de

