

FTB 46 (4) 448-455.

(ms 1811)

**Primjena plinske kromatografije u kombinaciji s masenom spektrometrijom za karakterizaciju hlapljivih spojeva tradicionalnih meksičkih pića proizvedenih iz *Agave***

**Sažetak**

Plinskom kromatografijom i mikroekstrakcijom na čvrstoj fazi, u kombinaciji s plinskom kromatografijom i masenom spektrometrijom (HS-SPME-GC-MS), ispitani su uzorci tradicionalnih meksičkih pića proizvedenih iz *Agave* (raicilla, sisal, tequila, mezcal, bacanora, sotol i pulque). Identificirano je 105 spojeva, od čega 11 glavnih sastojaka. Utvrđeno je da se za markere autentičnosti pojedinih pića može upotrijebiti 17 sporednih sastojaka. Razvrstavanjem uzoraka (engl. cluster analysis – CA) dokazano je da se tradicionalna meksička pića proizvedena iz *Agave* mogu razlikovati multivarijantnom analizom glavnih sastojaka, a analiza sporednih sastojaka omogućava točnije utvrđivanje porijekla pića.

*Ključne riječi:* *Agave*, pulque, alokoholna pića, SPME, terpeni, alkoholi