

<u>Anne Zartmann^{1,2}, Jean-Marie Galano³, Simon Hammann^{1,2}</u>

¹ Universität Hohenheim, Stuttgart/DE, ² Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen/DE, ³ Institut des Biomolécules Max Mousseron, Montpellier/FR

•••	ei ne	kurzkettige	ω-oxo-FETTSÄURE	erscheint 🕈
-----	-------	-------------	-----------------	-------------

- Durch Oxidation von Fettsäuren entstehen neben anderen Abbauprodukten ω -oxo-Fettsäuren (FA)¹ (Abb. 1).
- Gebunden an Glycerol, verbleiben ω-oxo-FA im Lebensmittel und werden vom menschlichen Körper aufgenommen².
- ω -oxo-FA sind eine reaktive Spezies und der Einfluss von 9-oxo-9:0-FA (9-A) auf den Leberstoffwechsel³ ist bereits bekannt.

Herausforderungen für die Bestimmung von ω-oxo-FAs als Methylester (FAME) mittels GC-MS

- Die hohe Flüchtigkeit der ω-oxo-Fettsäuremethylester führt zu erheblichen Verlusten und Veränderungen im Fettsäuremuster durch die Probenvorbereitung.



HEINRICH

STIFTUNG

BOLL

• Retentionszeitverschiebung für ω -oxo-FAME nach Derivatisierung von etwa 3,5 Kohlenstoffäquivalenten (Abb. 2).

 \rightarrow Deutliche Verringerung der Flüchtigkeit.

Trennung des internen Standards (IS-A) und 9-A nach Derivatisierung zu ω-dioxan-FAMEs.

Das GC-MS-Spektrum weist nach der Derivatisierung deutlich weniger Signale auf (Abb. 3).



- m/z 87 ist ein geeigneter Quantifier für ω -dioxan-FAMEs.
- \rightarrow Durch hohe Intensität erhöhte Empfindlichkeit im SIM-Modus.
- [M-31]⁺ & [M+H]⁺ ermöglicht eine eindeutige Identifizierung der verschiedenen Dioxan-FAMEs.

Material und Methoden

Hitzebehandlung

• 1 g Sonnenblumenöl wurden bei 180°C für 20 h in einem offenen Drahanflässhehan garührt

• SPE der extrahierten Lipide auf einer Kieselgelsäule, unter Verwendung von *n*-Hexan/Ethylacetat: 95/5 (v/v) und 70/30

Triacylglycerol mit ungesättigter Fettsäu

Gebundene ω-oxo-Fettsäure (nicht flüchtig)

Lipidoxidatior

- Die WFR von 8-A (43%) bis 10-A (76%) korrelierten stark mit der Molekülmasse (Abb. 4).
- Die WFR von 7-A' (87%) bis 10-A' (92%) lagen deutlich n\u00e4her beieinander.

→ Präzise Quantifizierung mit gesteigerten WFR und Verwendung eines internen Standards.



- 5-A und 6-A konnten nur nach Derivatisierung zu ω -dioxan-FAMEs detektiert werden.
- Ähnliche Gesamtgehalte f
 ür beide Methoden, jedoch signifikant geringere Gehalte:
 - 7-A (43% niedriger) und 8-A (25% niedriger) ohne Derivatisierung (ω-oxo-FA) (Abb. 5).

Probentiaschchen gerührt.	(V/V).
	 Verdünnung der Proben auf 0,1 mg/mL.
Interner Standard	 Die Quantifizierung erfolgte durch eine interne
• 8-oxo-4,5-methylen-8:0-EE wurde durch Cyclopropanierung von	n Einpunktkalibrierung.
1,5-Cyclooctadien und anschließender Ozonolyse synthetisiert	t
(Synthese durchgeführt von Jean-Marie Galano; Zusammenarbeit	t GC-MS-Bedingungen
gefördert von EpiLipidNET).	 Trace GC Ultra mit AS 3000 Autosampler und DSQ II
	Massenspektrometer (Thermo Scientific) mit
Probenvorbereitung	Elektronenionisation.
• 5 mg hitzebehandeltes Sonnenblumenöl und interne Standards	• DB5-ms Säule (30 m x 0,25 mm; 0,25 μm; Agilent Technologies).
(8-oxo-4,5-methylen-8:0-EE, 5 μg) wurden mit 5 mg Glycerol-	 S/SL-Injektor bei 300°C, Trägergas Helium (1,0 mL/min).
monostearat, 200 μL 1,3-Propandiol mit 0,1% Schwefelsäure (w%)	• Temperaturprogramm: 50°C (2 min), 5 K/min bis 180°C, 30 K/min
und 50 µL CHCl₃ versetzt. Das Vial wurde mit Argon gespült,	, bis 300°C (5 min).
verschlossen, in einem Ultraschallbad für 5 Minuten behandelt	• Massenbereich im Full-Scan m/z: 50 – 650, zur Quantifizierung
und dann für 2 Stunden bei 70°C gerührt.	im SIM-Modus m/z 74, 87, 115, 129, 140, 143, 157, 215, 229,
	241, 243 und 257 (Dwelltime 50 ms).

Zusammenfassung

Acetalbildung von ω-oxo-FAMEs führte zu höheren einheitlicheren ✓ Die und Wiederfindungsraten über verschiedene Kettenlängen hinweg.

 \checkmark Quantifizierung mehrerer ω -oxo-FAMEs mit einem synthetisiertem ω -oxo-Fettsäureester als internem Standard.

Friedrich-Alexander-Universität

Naturwissenschaftliche Fakultät

ANC

Günstige GC-MS-Fragmentierung von ω-dioxan-FAMEs.

امعمعا

UNIVERSITÄT

HOHENHEIM

 \rightarrow Eindeutige Identifizierung und erhöhte Empfindlichkeit.

Literatur:

- 1. Kamal-Eldin A, Marquez-Ruiz G, Dobarganes C et al. (1997) Characterisation of aldehydic acids in used and unused frying oils. J Chromatogr A 776:245–254.
- 2. Márquez-Ruiz G, Pérez-Camino MC, Dobarganes MC (1992) Digestibility of fatty acid monomers, dimers and polymers in the rat. J Am Oil Chem Soc 69:930-934.
- 3. Minamoto S, Kanazawa K, Ashida H et al. (1988) Effect of orally administered 9-oxononanoic acid on lipogenesis in rat liver. Biochim Biophys Acta 958:199-204.

Daten aus Ergebnisteil: Zartmann A., Galano J.-M., Hammann S. (vrs. 2024) Analysis of glycerol bound ω -oxo-fatty acids as ω -dioxane-FAME-derivatives. Food Chem (Manuskript akzeptiert)