

DETERMINACIÓ DE NITROSAMINES

Atenent les sol·licituds formulades per alguns dels nostres clients i d'acord amb la nostra planificació de desenvolupament de procediments analítics, s'ha finalitzat la validació del procediment per a la determinació de nitrosamines en carns i productes càrnics processats (MA/2/22200). Les nitrosamines són contaminants de procés generats a temperatura elevada pels conservants afegits a productes càrnics.

El mètode d'anàlisi consisteix en una extracció amb acetonitril i posterior purificació per extracció en fase sòlida (SPE). La determinació instrumental es realitza per cromatografia de gasos amb acoblament a espectrometria de masses triple quadrupol (CG-MS/MS).

Les nitrosamines determinades són: **NDMA**: N-nitrosodimetilamina, **NMEA**: N-nitrosometiletilamina, **NDEA**: N-nitrosodietilamina, **NDPA**: N-nitrosodipropilamina, **NDBA**: N-nitrosodibutil-amina, **NPIP**: N-nitrosopiperidina, **NPYR**: N-nitrosopyrrolidina, **NMOR**: N-nitrosomorfilina y **NDPhA**: N-nitrosodifenilamina.

El límit de quantificació (LQ) establert per a cadascuna d'elles és 0.001 mg/kg excepte per a NDPhA (0.002 mg/kg).

D'acord amb l'abast d'acreditació flexible del laboratori, el procediment s'ha incorporat a la LEBA dins de la categoria d'anàlisi de contaminants en aliments per cromatografia (procediment general de la categoria d'assaig: MA/2/22001), per aplicació de la Nota Tècnica 18 d'ENAC, per la qual cosa els resultats s'emeten emparats per l'acreditació del laboratori.



Antoni Rúbies
Cap del Servei de Química
Barcelona, 21 de juny de 2016