

### DETERMINACIÓN DE GLUTEN EN ALIMENTOS POR EL MÉTODO DE CRIBA

---

Se ha puesto a punto un nuevo método para la determinación de gluten en alimentos, basado en la técnica de inmunocromatografía. Este método tiene el mismo límite de cuantificación que el método ELISA Sandwich R5 utilizado hasta ahora de 10 mg/kg. Se trata de un método cualitativo, con la misma extracción que para el método ELISA y por lo tanto con la misma eficacia. Dicho método está descrito en el procedimiento de análisis del laboratorio MA/2/18021.

Esto permite informar de los resultados de una manera más rápida, siempre que estos sean negativos, es decir, inferior a 10 mg/kg de gluten. Las muestras que en la criba presenten un posible resultado positivo, se confirman y cuantifican por el método ELISA Sandwich R5.

El método ha sido validado para todo tipo de alimentos (excepto alimentos con gluten hidrolizado o fermentado como son las cervezas o los siropes) con resultados satisfactorios, y se incorporó en el alcance de acreditación del laboratorio, de acuerdo a la norma ISO 17025.

Barcelona, 9 de febrero de 2016



Francesc Centrich  
Jefe del Servicio de Química