

### DETERMINACIÓN DE NITROSAMINAS

Atendiendo las solicitudes formuladas por algunos de nuestros clientes y de acuerdo con nuestra planificación de desarrollo de procedimientos analíticos, se ha finalizado la validación del procedimiento para la determinación de nitrosaminas en carnes y productos cárnicos procesados (MA/2/22200). Las nitrosaminas son contaminantes de proceso generados a temperatura elevada por los conservantes añadidos a productos cárnicos.

El método de análisis consiste en una extracción con acetonitrilo y posterior purificación por extracción en fase sólida (SPE). La determinación instrumental se realiza por cromatografía de gases con acoplamiento a espectrometría de masas triple cuadrupolo (CG-MS/MS).

Las nitrosaminas determinadas son: **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 límite de cuantificación (LQ) establecido para cada una de ellas es 0.001 mg/kg excepto para NDPhA (0.002 mg/kg).

De acuerdo con el alcance de acreditación flexible del laboratorio, el procedimiento se ha incorporado a la LEBA dentro de la categoría de análisis de contaminantes en alimentos por cromatografía (procedimiento general de la categoría de ensayo: MA/2/22001), por aplicación de la Nota Técnica 18 de ENAC, por lo que los resultados se emiten amparados por la acreditación del laboratorio.



Antoni Rúbies  
Jefe del Servicio de Química  
Barcelona, 21 de junio de 2016