

### AMPLIACIÓ DELS MÈTODES D'ANÀLISI DELS DERIVATS DEL CLOROPROPANODIOL EN MOSTRES ALIMENTÀRIES

El 2-monocloropropanodiol (2-MCPD) i 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) són contaminants de procés que es troben en alguns aliments.

El Reglament 1881/2006 estableix un límit màxim admès pel 3-MCPD de 20 µg/kg, només per les salses de soja i la proteïna vegetal hidrolitzada. Aquest límit està condicionat al grau d'humitat de la mostra. Aquests compostos es troben majoritàriament a la fracció aquosa dels aliments. L'anàlisi de 2-MCPD i 3-MCPD es realitza sobre la mostra sencera.

En mostres d'alt contingut en greix predominen les formes esterificades d'aquests compostos, és a dir els èsters dels cloropropanodis.

El Laboratori de l'ASPB ha posat a punt dos mètodes d'anàlisi: un per a la determinació de les formes lliures (2-MCPD i 3-MCPD) i l'altre per a la determinació dels seus èsters, així com els glycidils èsters. La determinació dels èsters i dels glycidils èsters es duu a terme sobre la fracció greixosa de l'aliment, per tant, cal obtenir i quantificar prèviament aquesta fracció. Així doncs, els límits de quantificació dependran del contingut de greix, que es documentarà a l'informe d'assaig, ja que intervé en el càlcul final de la concentració.

La determinació instrumental es duu a terme per cromatografia de gasos acoblada a espectrometria de masses.

D'acord amb l'abast d'acreditació flexible del Laboratori, els nous anàlisis s'han incorporat als procediments d'anàlisi i a la LEBA dins la categoria d'assaig de contaminants químics orgànics en aliments (procediment general de la categoria d'assaig: XX/2/22000) per aplicació de la Nota Tècnica d'ENAC (NT-18), per la qual cosa s'emeten emparats per l'acreditació del Laboratori



Antoni Rúbies  
Cap del Servei de Química  
Barcelona, 15 de maig de 2017