

DETERMINACIÓ D'ÀCID GLUTÀMIC I ÀCID GUANÍLIC EN ALIMENTS PER CROMATOGRÀFIA IÒNICA

L'àcid glutàmic (E-620) és un additiu que s'utilitza com a potenciador del sabor en una àmplia varietat d'aliments. Se'n deriven els corresponents glutamats (E-621 a E-625). En el Reglament 133/2008, l'àcid glutàmic i glutamats (E-620 a E-625) s'expressen tots com a àcid glutàmic.

L'àcid guanílic (E-626) s'utilitza també com a potenciador del sabor en la indústria alimentària i s'acostuma a afegir juntament amb l'àcid glutàmic, considerant-se també un additiu alimentari. Se'n deriven els corresponents guanilats (E-627 a E-629). En el Reglament 133/2008, l'àcid guanílic i guanilats (E-626 a E-629) s'expressen tots com a àcid guanílic.

D'acord amb la planificació interna del laboratori per al desenvolupament de nous mètodes analítics, s'ha realitzat la validació d'aquests dos additius alimentaris contemplats en la legislació. El nou procediment MA/2/02011 contempla la determinació d'àcid glutàmic i àcid guanílic en aliments per cromatografia iònica amb detecció de conductivitat.

Els límits de quantificació per a l'àcid glutàmic i glutamats és de 1500 mg d'àcid glutàmic/kg i el de l'àcid guanílic i guanilats és de 150 mg d'àcid guanílic/kg.

D'acord amb l'abast flexible del laboratori, el procediment s'ha incorporat en LEBA a l'apartat corresponent de la categoria d'assaig d'additius XX/2/11000 i els resultats ja són informats acreditats.



Antoni Rúbies
Cap del Servei de Química
Barcelona, 08 de maig de 2018