

DETERMINACIÓN DE ÁCIDO GLUTÁMICO Y ÁCIDO GUANÍLICO EN ALIMENTOS POR CROMATOGRAFÍA IÓNICA

El ácido glutámico (E-620) es un aditivo que se utiliza como potenciador del sabor en una amplia variedad de alimentos. De ellos derivan los correspondientes glutamatos (E-621 a E-625). En el Reglamento 133/2008, el ácido glutámico y glutamatos (E-620 a E-625) se expresan todos como ácido glutámico.

El ácido gualínico (E-626) también se utiliza como potenciador del sabor en la industria alimentaria y habitualmente se añade junto con el ácido glutámico, considerándose también un aditivo alimentario. De ellos derivan los correspondientes guanilatos (E-627 a E-629). En el Reglamento 133/2008, el ácido guanílico y guanilatos (E-626 a E-629) se expresan todos como ácido guanílico.

Siguiendo planificación interna del laboratorio para el desarrollo de nuevos métodos analíticos, se ha realizado la validación de estos dos aditivos alimentarios contemplados en la legislación. El nuevo procedimiento MA/2/02011 contempla la determinación de ácido glutámico y ácido guanílico en alimentos por cromatografía iónica con detección de conductividad.

Los límites de cuantificación por para el ácido glutámico y glutamatos es de 1500 mg de ácido glutámico/kg y el del ácido guanílico y guanilatos es de 150 mg de ácido guanílico/kg.

De acuerdo con el alcance flexible del laboratorio, el procedimiento se ha incorporado den la LEBA en el apartado correspondiente de la categoría de ensayo de aditivos XX/2/11000 y los resultados ya se informan como acreditados.



Antoni Rúbies
Jefe del Servicio de Química
Barcelona, 08 de mayo de 2018