

# Nota Informativa Laboratori

C S B Consorci Sanitari  
de Barcelona

Agència  
de Salut Pública



Núm. 18-06 / novembre 2018

## Determinació d'additius E-265 (àcid dehidroacètic) i E-266 (dehidroacetat de sodi) en formatges

Per a donar resposta a la petició dels nostres clients, el Servei de Química ha inclòs l'assaig d'àcid dehidroacètic (E-265) i dehidroacetat de sodi (E-266) en formatges entre les seves determinacions.

L'àcid dehidroacètic i el dehidroacetat de sodi són additius amb propietats fungicides-bactericides que, en el cas específic dels formatges, afegit a l'escorça contribueix a evitar la formació de fongs. Tot i que el seu ús no està autoritzat (segons el Reglament (CE) n 1333/2008), el sistema europeu d'alertes RASFF, ha publicat la detecció de presència d'aquets additius en alguns formatges procedents d'Espanya, per la qual cosa la possibilitat de la seva determinació pot ser requerida.

Per a poder donar resposta al Reglament (CE) d'additius 1333/2008 en relació a tot l'exposat anteriorment, el laboratori ha desenvolupat un mètode analític per a la determinació dels additius E-265 i E-266 en formatges, basat en una extracció aquosa, centrifugació, filtració i anàlisi cromatogràfica amb intercanvi aniònic i detecció per UV.

El resultat s'expressarà com a mg àc.dehidroacètic/kg que englobarà els additius abans esmentats (E-265 + E-266). El límit de quantificació s'ha establert en 5 mg/Kg.

Els resultats emesos estaran emparats per l'acreditació, ja que el procediment associat a la determinació, MA/2/02013, pertany a la categoria d'assaig XX/2/11000 "Determinació d'additius alimentaris per cromatografia de líquids" que es gestiona d'acord a la nota tècnica de l'ENAC (NT-18) de l'abast flexible del laboratori, inclòs en l'edició 40 de la llista d'assaigs sota acreditació (LEBA).

Josep Calderón  
Cap del servei de Química