

# Nota Informativa Laboratorio



Núm. 18-06 / noviembre 2018

## Determinación de aditivos E-265 (ácido dehidroacético) y E-266 (dehidroacetato de sodio) en quesos

En respuesta a la petición de nuestros clientes, el Servicio de Química ha incluido el ensayo de ácido dehidroacético (E-265) y dehidroacetato de sodio (E-266) en quesos entre sus determinaciones.

El ácido dehidroacético y el dehidroacetato de sodio son aditivos con propiedades fungicidas-bactericidas que, en el caso específico de los quesos, añadido a la corteza contribuye a evitar la formación de hongos. Aunque su uso no está autorizado (según el Reglamento (CE) 1333/2008), el sistema europeo de alertas RASFF, ha publicado la detección de presencia de estos aditivos en algunos quesos procedentes de España, por lo que existe la posibilidad de que esta determinación pueda ser requerida.

Para dar respuesta al Reglamento (CE) de aditivos 1333/2008 en relación a todo lo expuesto anteriormente, el laboratorio ha desarrollado un método analítico para la determinación de los aditivos E-265 i E-266 en quesos, basado en una extracción acuosa, centrifugación, filtración y análisis cromatográfico con intercambio aniónico i detección por UV.

El resultado se expresará como mg ác.dehidroacético/kg que englobará los aditivos antes citados (E265 + E266). El límite de cuantificación se ha establecido en 5 mg/Kg.

Los resultados emitidos estarán amparados por la acreditación, ya que el procedimiento asociado a la determinación, MA/2/02013, pertenece a la categoría de ensayo XX/2/11000 "Determinación de aditivos alimentarios por cromatografía de líquidos" que se gestiona de acuerdo con la nota técnica de ENAC (NT-18) de alcance flexible del laboratorio, incluida en la edición 40 de la Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA).

Josep Calderón  
Jefe del servicio de Química