
Nota informativa Laboratori



Núm. 20-03 / Maig 2020

Determinació d'àcid glutàmic i glutamats en aliments (E620 – E625)

Amb la finalitat d'atendre la sol·licitud dels nostres clients, el Servei de Química del Laboratori ha validat la determinació dels glutamats com a additiu alimentari, a un nivell de concentració més baix que el que es disposava fins ara.

Aquests additius s'utilitzen com a potenciadors del sabor en una gran varietat d'aliments i el seu ús està permès a concentracions elevades (properes a 10.000 mg/kg per alguns aliments).

Tot i això, segons el reglament 1333/2008, hi ha una altra sèrie d'aliments on l'ús dels glutamats no està permès, com seria el cas dels preparats de carn. En aquests tipus d'aliments el límit de quantificació que es disposava actualment de 1500 mg/kg no seria l'adequat (mentre que en aliments etiquetats, per exemple, com "productes carnis", aquest límit era l'adequat).

És necessari doncs, poder detectar addicions irregulars d'àcid glutàmic i glutamats a nivells més baixos, que puguin tenir un efecte sobre l'aliment, però que es diferenciïn del propi nivell endògen de glutàmic com a aminoàcid en la carn.

Per poder donar resposta a aquest interès, el Laboratori de l'ASPB ha validat un nou límit de quantificació de la tècnica, inferior a l'anteriorment establert al procediment analític. Aquest mètode es basa en una separació cromatogràfica amb columna d'intercanvi iònic i detecció per conductivitat. El límit de quantificació s'ha establert en 300 mg/kg.

Els resultats emesos estaran emparats per l'acreditació, ja que el procediment associat a

la determinació, MA/2/02011, pertany a la categoria d'assaig XX/2/11000 "Anàlisi 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, incloent-se a la propera edició de la llista d'assajos sota acreditació (LEBA).



Josep Calderón
Cap del servei de Química