

# Nota informativa Laboratori



Núm. 21-02 / Abril 2021

## Determinació d'àcid cianhídric en fruites amb pinyol

Amb la finalitat d'atendre la sol·licitud dels nostres clients, el Servei de Química del Laboratori ha inclòs la determinació d'àcid cianhídric (inclòs el cianhídric present als glucòsids cianogènics) en fruites amb pinyol entre les seves determinacions.

L'àcid cianhídric és una toxina que es troba de forma natural com glucòsid cianogènic en els pinyols i llavors de diverses fruites, tant del tipus del prúnids (albercocs, préssecs, pomes, cireres,...), com d'altres de diferents (saüc, llinosa, etc). El cianur és alliberat durant la masticació i la posterior digestió dels glucòsids que el contenen.

El Reglament (UE) 2019/1870 de la Comissió estableix el nivell màxim de concentració permès d'àcid cianhídric en els ossos d'albercoc (triturats o picats) en 20 mg/kg.

Per donar resposta a aquesta necessitat, el laboratori ha posat a punt el mètode MA/2/17080 basat en una extracció aquosa, en presència de catalitzador enzimàtic per poder alliberar el cianur del glucòsid. Es realitza una posterior destil·lació per extreure el cianur de la solució, que finalment es determinarà instrumentalment per espectrofotometria visible.

El resultat s'expressarà com a mg/kg d'àcid cianhídric. El límit de quantificació està establert en 5 mg HCN / kg.

Els resultats emesos no estaran emparats per l'acreditació segons la norma ISO 17025, fins que aquest procediment MA/2/17080 s'hagi auditat per ENAC i figuri a l'annex tècnic acreditat del laboratori, el qual es pot consultar a la pàgina web de l'ASPB (<https://www.aspb.cat/arees/laboratori/certificats-i-reconeixements/>).

Josep Calderón  
Cap del servei de Química