

Nota informativa Laboratori



Núm. 21-02 / Abril 2021

Determinación de ácido cianhídrico en frutas con hueso

Con el propósito de atender la solicitud de nuestros clientes, el Servicio de Química del Laboratorio ha incluido la determinación de ácido cianhídrico (incluido el cianhídrico presente en los glucósidos cianogénicos) en frutas con hueso entre sus determinaciones.

El ácido cianhídrico es una toxina que se encuentra de forma natural como glucósido cianogénico en los huesos y semillas de diversas frutas, tanto del tipo de los prúnidos (albaricoques, melocotones, manzanas, cerezas, ...), com de otros distintos (sauco, linaza, etc...). El cianuro se libera durante la masticación y la posterior digestión de los glucósidos que lo contienen.

El Reglamento (UE) 2019/1870 de la Comisión establece un nivel máximo de concentración permitido de ácido cianhídrico en los huesos de albaricoque (triturados o picados) de 20 mg/kg.

Para dar respuesta a esta necesidad, el laboratorio ha puesto a punto el método MA/2/17080 basado en una extracción acuosa, en presencia de catalizador enzimático para poder liberar el cianuro del glucósido. Se realiza una posterior destilación para extraer el cianuro de la solución, que finalmente se determinará instrumentalmente por espectrofotometría visible.

El resultado se expresará en mg/kg de ácido cianhídrico. El límite de cuantificación está establecido en 5 mg HCN / kg.

Los resultados emitidos no estarán amparados por la norma ISO 17025, hasta que este procedimiento MA/2/17080 se haya auditado por ENAC y figure en el anexo técnico acreditado del laboratorio, el cual se puede consultar en la página web de la ASPB (<https://www.aspb.cat/arees/laboratori/certificats-i-reconeixements/>).

Josep Calderón
Jefe del servicio de Química