

Nota informativa Laboratori

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona

Agència
de Salut Pública



Núm. 21-04 / Juliol 2021

Determinació d'àcid Erúctic en aliments

Per donar resposta a la sol·licitud dels nostres clients, el Servei de Química del Laboratori ha inclòs la determinació d'àcid erúctic en aliments entre les seves determinacions.

L'àcid erúctic és una toxina vegetal natural, definida com a contaminant d'acord a la definició del Reglament (CEE) nº 315/93. La presència d'àcid erúctic als aliments és el resultat de la producció agrícola, i en particular, de la varietat de cultiu. Es pot trobar en molts aliments, especialment oli de colza, llavors de mostassa i llavors d'alhelí i altres olis de llavors. La ingestió de grans quantitats d'aquest àcid gras s'ha associat a danys cardíacs.

El Reglament (UE) 2019/1870 de la Comisió estableix el màxim permès d'àcid erúctic en olis i en greixos vegetals en 20 g/kg.

Per donar resposta a aquesta necessitat, el laboratori ha posat a punt un mètode basat en una esterificació de l'àcid erúctic amb un agent metilant (BF₃) i una posterior extracció amb hexà. Aquest compost finalment s'analitza per GC-FID.

El resultat s'expressarà com a g/kg d'àcid erúctic. El límit de quantificació està establert en 5 g/kg.

Els resultats emesos estaran emparats per l'acreditació d'ENAC d'acord a la ISO17025.

Josep Calderón
Cap del servei de Química