

Nota informativa Laboratori

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona

Agència
de Salut Pública



Núm. 21-04 / Julio 2021

Determinación de ácido Erúxico en alimentos

Con el fin de atender la solicitud de nuestros clientes, el Servicio de Química del Laboratori ha incluido la determinación de ácido erúxico en alimentos entre sus determinaciones.

El ácido erúxico es una toxina vegetal natural, definida como contaminante según la definición del Reglamento (CEE) nº 315/93. La presencia de ácido erúxico en alimentos es el resultado de la producción agrícola, y en particular, de la variedad de cultivo. Se puede encontrar en muchos alimentos, especialmente aceite de colza, semillas de mostaza y semillas de alhelí y otros aceites de semillas. La ingestión de grandes cantidades de este ácido graso se ha asociado a daños cardíacos.

El Reglamento (UE) 2019/1870 de la Comisión establece el máximo permitido de ácido erúxico en aceites y grasas vegetales en 20 g/kg.

Para dar respuesta a esta necesidad, el laboratorio ha puesto a punto un método basado en una esterificación del ácido erúxico con un agente metilante (BF₃) y una posterior extracción con hexano. Finalmente, este compuesto se analiza por GC-FID.

El resultado se expresará en g/kg de ácido erúxico. El límite de cuantificación está establecido en 5 g/kg.

Los resultados emitidos estarán amparados por la acreditación de ENAC según la ISO17025.

Josep Calderón
Cap del Servei de Química