



Ampliación de las sustancias del multimétodo polares

valor añadido a través de una mayor seguridad por una cuarta parte de los costes

El nuevo método permite controlar de forma efectiva en rutina sustancias críticas como el glifosato.

Punto de partida

Cuanto más sustancias se puedan controlar de forma rutinaria, más seguros serán los alimentos. En 2017, Analytica Alimentaria introdujo el primer multimétodo para sustancias polares críticas con el fin de proporcionar una mayor seguridad en los controles rutinarios de residuos de plaguicidas. Las materias activas etefón, fosetil-AI, ácido fosfónico, clorato y perclorato pudieron determinarse juntas en rutina, sustituyendo los métodos individuales, con el consiguiente ahorro de costes. Esta oferta fue aceptada por la mayoría de nuestros clientes, convirtiéndose en una solicitud estándar para casi el 50% de todas las muestras de residuos analizadas.

Motivación para una nueva ampliación

Analytica Alimentaria quiere que sus clientes puedan tomar decisiones adecuadas en lo que a la seguridad alimentaria se refiere. Por ello, hacemos grandes esfuerzos para poder incluir más sustancias críticas dentro del multimétodo polares y evitar que los costes asociados sean un obstáculo para el control.

El método polares extendido, desarrollado por nuestro departamento de I+D, incluye los siguientes materias activas críticas:

| Sustancias | Efectos críticos |
|--|--|
| Glifosato | Probablemente cancerígeno, ubicuo, estable a largo plazo, crítico para los productos ecológicos. |
| AMPA (metabolito del glifosato) | Crítico para los productos ecológicos. |
| N-acetil-glifosato (metabolito del glifosato) | Crítico para los productos ecológicos. |
| Glufosinato | Ligeramente peligroso, toxicidad reproductiva, no aprobado en Europa. |
| NAG (metabolito del glufosinato) | Crítico para los productos ecológicos. |
| MPP (metabolito del glufosinato) | Crítico para los productos ecológicos. |
| Hidracina maleica | Regulador de crecimiento aprobado con LMR general, pero que contiene una sustancia toxicológicamente relevante, la hidracina, crítica para los productos ecológicos. |
| Ácido cianúrico | Presenta baja toxicidad aguda pero fuerte interacción con la melamina, lo que da lugar a un complejo nefrotóxico que causó, por ejemplo, el escándalo de la leche de 2008 en China. Presencia no deseada como contaminante. |

Nuestro objetivo es la tranquilidad en el consumo de alimentos. Colaboramos con todos los miembros de la cadena de alimentación para proporcionar transparencia y seguridad. Analytica Alimentaria combina estrategias de control, presencia en las áreas de producción y servicios analíticos altamente especializados. Operamos en las principales áreas de producción del mundo y contamos con laboratorios en Almería (España) y Kleinmachnow (Brandenburgo), cerca de Berlín. Nuestro equipo de muestreo y nuestros ingenieros agrónomos están presentes en España, Alemania, Países Bajos, Italia, Polonia, India y Egipto.

Contacto: **Food Safety Knowledge Department**

+49 (0) 33203 88480 (Alemania)

+34 950 622 809 (España)

✉ info@aalimentaria.com

www.analyticaalimentaria.com

Un sistema de análisis correcto marca la diferencia

Todas las sustancias que ahora incluimos en la ampliación del multimétodo polares, cuentan con métodos analíticos individuales bien descritos. El reto ha sido encontrar el método correcto que permitiera la determinación simultánea de todas ellas. Esto significa que las muestras deben prepararse con el mismo método de extracción y detectarse y cuantificarse en una sola operación de análisis y en una única inyección en la máquina. De esta forma se pueden ahorrar esfuerzos, tiempo y costes. Uno de los aspectos más relevante es la máquina analítica utilizada: las tecnologías difieren de tal manera que no siempre se logran los límites de determinación y la estabilidad necesarios. Después de comparar diferentes sistemas de tres proveedores distintos, hemos identificado el sistema óptimo para este método y estamos en condiciones de ofrecer el análisis con límites de detección por debajo de 0,01 mg/kg.

Acreditación mediante la validación rigurosa

Dentro del ámbito de nuestra acreditación flexible, podemos ofrecer el método ampliado dentro de nuestro espectro acreditado porque hemos realizado con éxito una validación exhaustiva para garantizar los parámetros decisivos: selectividad, repetibilidad, linealidad, precisión, límites de detección y determinación.

Ventajas

En resumen, estas son las ventajas que ofrece la realización de este método:



- ✓ Representa un enorme ahorro de tiempo, ya que varios procesos de análisis individuales se reducen ahora a un solo paso. Esto significa que el análisis puede llevarse a cabo con la misma flexibilidad y rapidez que los análisis de residuos múltiples.
- ✓ Representa un importante ahorro de costes, ya que los equipos para los análisis LC/MS-MS pueden ser utilizados de forma mucho más eficiente. **La integración de las nuevas sustancias reduce los costes de este análisis a una cuarta parte de los costes totales anteriores.**
- ✓ Esto permite, además, el análisis en rutina de estas sustancias críticas. Los altos costes de los métodos individuales implicaban que solo pudieran ser controladas en casos singulares.

Por lo tanto, el nuevo "multimétodo **extendido** de sustancias polares" ofrece a nuestros clientes una seguridad y una transparencia significativamente mayor para la comercialización de sus productos de frutas y verduras.

Nuestro objetivo es la tranquilidad en el consumo de alimentos. Colaboramos con todos los miembros de la cadena de alimentación para proporcionar transparencia y seguridad. Analytica Alimentaria combina estrategias de control, presencia en las áreas de producción y servicios analíticos altamente especializados. Operamos en las principales áreas de producción del mundo y contamos con laboratorios en Almería (España) y Kleinmachnow (Brandenburgo), cerca de Berlín. Nuestro equipo de muestreo y nuestros ingenieros agrónomos están presentes en España, Alemania, Países Bajos, Italia, Polonia, India y Egipto.

Contacto: **Food Safety Knowledge Department**

+49 (0) 33203 88480 (Alemania)

+34 950 622 809 (España)

✉ info@aalimentaria.com

www.analyticaalimentaria.com