

PROTOCOLO TOMA DE MUESTRA PARA DETERMINACION DE GLUTEN

Introducción:

Se entiende por “gluten” a una fracción de proteína procedente de trigo, centeno, cebada, avena, y respectivos derivados. Las personas celíacas sufren intolerancia al gluten y la exposición a estas proteínas ocasiona atrofia en las vellosidades intestinales y una absorción inadecuada de los nutrientes de los alimentos. El tratamiento para esta enfermedad consiste en suprimir el gluten de la dieta de por vida.

En la elaboración de alimentos existen diversos puntos críticos susceptibles de provocar la contaminación con gluten de los alimentos cuando en la misma fábrica o cadena de producción se elaboran productos con y sin gluten.

El consumo de productos manufacturados es un riesgo potencial en los pacientes celíacos, ya que el gluten puede ser añadido a un producto como ingrediente, aditivo, o bien éste puede contenerlo por razones tecnológicas del proceso de fabricación, por ejemplo, para dar textura a ciertos alimentos, como fuente de proteínas vegetales, como sustituto de las proteínas animales para reducir costes, etc.

Por lo tanto, el gluten puede estar presente no sólo en los productos elaborados a partir de las harinas de trigo, cebada, centeno y avena, como pan, pastas, pasteles y galletas, sino también en embutidos y derivados cárnicos, salsas, aperitivos, golosinas, comidas preparadas, etc. e, incluso, en ciertos medicamentos como excipiente.

Recaudos generales a tener en cuenta:

Todas las muestras deben estar acompañadas por el registro [R CEPRO 0117 Datos de la muestra a analizar](#) correspondiente.

Envases

La integridad del envase es un punto crítico para la determinación. Para garantizar que las muestras no hayan sido contaminadas se recomienda que se envíe una pieza entera en su envase original íntegro (no abierto, ni roto) y que como mínimo contenga 500g. En aquellos alimentos cuyos envases contengan cantidades menores a este peso, se debe enviar el número de unidades correspondientes para alcanzar 500 g.

Para las muestras que son tomadas durante el proceso de elaboración, acopio o fraccionamiento; antes de realizar la toma de muestra el operador debe higienizarse las manos con agua y jabón correctamente y enjuagarlas posteriormente con alcohol 60% (Ver más adelante solución de etanol 60%). Las muestras se deberán tomar en envases de primer uso y herméticos, en una cantidad no menor a 500g. Se debe colocar el o los envases en bolsas plásticas, por separado.

Solución de etanol 60%: Mezclar 2 partes de alcohol etílico (alcohol calidad medicinal) + 1 parte de agua (en lo posible destilada).

PROTOCOLO TOMA DE MUESTRA PARA DETERMINACION DE GLUTEN

Acondicionamiento de Muestra

- Para las muestras que son refrigeradas, conservarlas en bolsas de primer uso en heladera o freezer, según corresponda, hasta su traslado a Servicio de Recepción de Muestras (SRM).
- Si para el traslado de las muestras hacia SRM se va a utilizar conservadoras, éstas deben descontaminarse con solución de etanol 60%.
- En la conservadora donde se traslada la muestra no se debe colocar ningún objeto extraño a la muestra, exceptuandorefrigerantes en caso que la muestra requiera cadena de frío y que estos sean de uso exclusivo para gluten.

Condiciones especiales de aceptación o rechazo

- No se recibirán muestras en envases rotos ni abiertos.
- No se recibirán muestras que no cumplan con las condiciones de almacenamiento (por ejemplo: alimentos perecederos sin cadena de frío).

Técnica Analítica para la Determinación

- Enzimoinmunoensayo ELISA. Límite de cuantificación: 5 ppm.

Horario de Recepción de Muestras

Servicio de Recepción de Muestras: Lunes a Miércoles de 8:00 a 11:00 Hs.

Aclaración:

En caso que el cliente requiera la devolución de la muestra, se debe dejar constancia en el [R CEPRO 0117 Datos de la muestra a analizar](#) que acompaña la Solicitud de Servicio, caso contrario se procederá a la eliminación de la misma.