



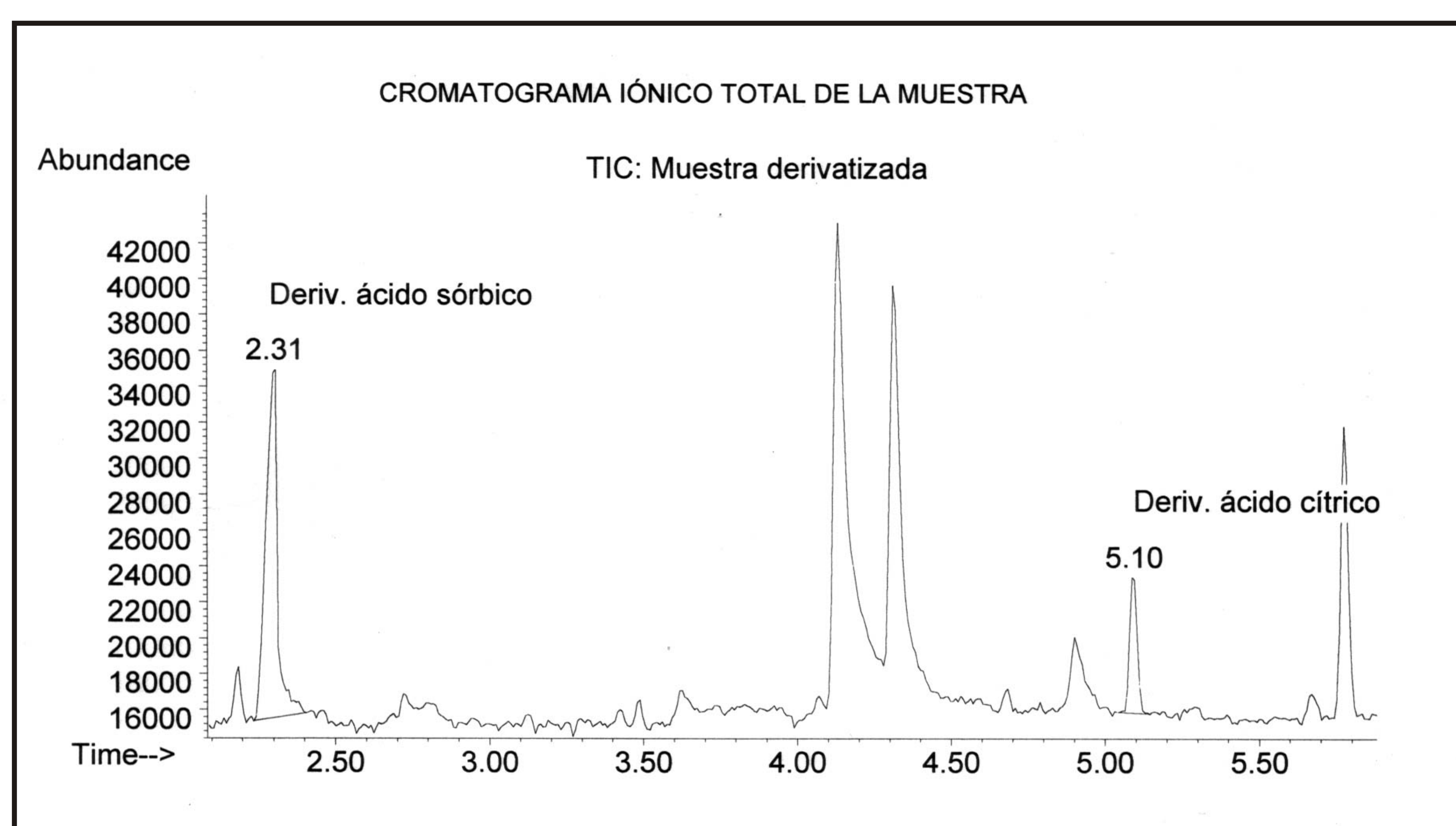
Análisis de conservantes para productos panificados

D'Orio Marta, Bartoloni Valeria
e-mail: martad@inti.gov.ar - vale17@inti.gov.ar

En la industria alimentaria se suelen utilizar conservantes para mantener la calidad de los productos elaborados hasta el momento de su consumo. Tal es el caso de los panificados, donde se aplican mezclas de ácidos orgánicos (sorbico, cítrico, etc.) que cumplen con esta función.

En este caso particular era necesaria la identificación y cuantificación de los conservantes usados porque se observaba que el producto no mantenía sus características organolépticas habituales en el tiempo transcurrido desde su elaboración hasta la venta al consumidor.

En el presente trabajo se desarrolló un método para derivatizar los distintos conservantes a fin de poder identificarlos y cuantificarlos. La técnica instrumental empleada fue la cromatografía gaseosa acoplada a un detector selectivo de masas.



La ventaja de este trabajo radica en la posibilidad de emplear este método en la industria alimentaria, ya que en caso de ser necesario permite verificar la presencia de los distintos conservantes en la cantidad adecuada para que ejerzan eficazmente su acción.