

## Nuevo método para detectar plaguicidas en alimentos con té verde

Investigadores de la Universidad de Almería han desarrollado un nuevo método de detección de residuos de plaguicidas, en cantidades ínfimas, en productos nutraceúticos elaborados a partir de las hojas del té verde. Los expertos han analizado la presencia de más de 140 plaguicidas en este tipo de suplementos alimenticios.

Fundación Descubre

26/3/2014 10:26 CEST



Genmaicha, té verde con granos de arroz tostados. / [Wikipedia](#)

Científicos del departamento de Química y Física de la Universidad de Almería han desarrollado un nuevo método de detección de residuos de plaguicidas en productos nutraceúticos elaborados a partir de las hojas del té verde. Este tipo de suplementos alimenticios se caracterizan porque, además de nutrir, aportan beneficios para la salud, como es el caso de componentes que se encuentran en alimentos como el té, el vino o el chocolate negro. Para ello, el equipo investigador se ha centrado en analizar la presencia de más de 140 plaguicidas en nutraceúticos derivados de la hoja del té verde.

---

Los investigadores han detectado la presencia de  
140 plaguicidas en productos con té verde

En un artículo publicado en la revista *Journal of Separation Science*, el equipo investigador ha desarrollado un nuevo método de análisis para la identificación de residuos de plaguicidas en alimentos nutraceúticos cuando éstos se encuentran en cantidades muy pequeñas.

“Se trata de un procedimiento rápido, sencillo y fiable para detectar la presencia de plaguicidas. Este método ha permitido descubrir algunos compuestos a niveles muy bajos, a cantidades por debajo de los límites máximos de concentración de estos residuos fijados por la legislación comunitaria en hojas de té, la materia prima”, explica la investigadora de la Universidad de Almería, Patricia Plaza-Bolaños.

Para desarrollar este nuevo método de detección de residuos de plaguicidas, el equipo de trabajo adquirió, en primer lugar, la cantidad necesaria de estos suplementos alimenticios procedentes de té verde.

“A partir de aquí y mediante el uso de instrumentación avanzada -técnicas de cromatografía y espectrometría de masas- analizamos los extractos líquidos que previamente habíamos obtenido de estos productos”, explica Plaza-Bolaños. Y añade: “El último paso fue la validación de este nuevo método a través de su aplicación en el análisis de otras muestras de nutraceúticos comerciales conseguidos de forma cotidiana en farmacias y herbolarios locales”.

### **Un nuevo enfoque legislativo**

Este estudio aborda, según los investigadores, una nueva perspectiva a la hora de analizar la presencia de este tipo de contaminantes en comprimidos nutraceúticos elaborados a partir de hojas de té verde y su posterior comercialización. “Aunque la legislación actual en materia de plaguicidas es muy extensa, puede existir un vacío reglamentario en relación a este tipo de productos alimentarios, que cada vez son más consumidos en nuestra sociedad”, sostiene Plaza-Bolaños.

En este sentido, los resultados obtenidos a partir de este estudio han permitido al equipo de trabajo abrir nuevas líneas de investigación centradas,

principalmente, en la aplicación de este nuevo método en otro tipo de alimentos.

“Pretendemos caracterizar otra serie de productos, como aquellos basados en extractos de la uva, desde el punto de vista de la calidad alimentaria (composición), así como de la seguridad, como sería el caso de la capacidad de detectar la presencia o ausencia de residuos de plaguicidas”, apostilla.

Estos resultados son fruto del proyecto *Evaluación de la composición de productos nutraceuticos ricos en polifenoles mediante técnicas cromatográficas* desarrollado por el Grupo de Investigación Química Analítica de Contaminantes de la Universidad de Almería y financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad y fondos FEDER.

#### Referencia bibliográfica:

Martínez-Domínguez G1, Plaza-Bolaños P, Romero-González R, Frenich AG (2014). 'Multiresidue method for the fast determination of pesticides in nutraceutical products (*Camellia sinensis*) by GC coupled to triple quadrupole MS'. *Journal of Separation Science*, 2014.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

TÉ VERDE | POLIFENOLES | PLAGUICIDAS |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)

