Associació Celíacs de Catalunya

Nota de premsa

[Associació Celíacs de Catalunya]: Presència de gluten en cerveses etiquetades com a “sense gluten”

Un estudi de la Universitat del País Basc juntament amb l’Associació Celíacs de Catalunya detecta que un 7% de les cerveses aptes per a celíacs conté quantitats per sobre del límit legal acceptat

Barcelona, 21 de juny del 2021.- La cervesa és la beguda alcohòlica més consumida en el món i és la favorita triada per al seu consum en hostaleria. No obstant això, a causa de la seva elaboració amb cereals amb gluten, suposen un risc per a les persones que hagin de seguir una dieta sense gluten. És per això que resulta de summa importància fer ús de mètodes d'anàlisis validades per a comprovar el contingut de gluten en els aliments amb l'objectiu final de protegir els consumidors celíacs.

Coincidint amb la setmana en la qual se celebra el dia del celíac, la revista Foods va publicar l'article titulat **‘Gluten Assessment in Beers: Comparison by Different Commercial ELISA Kits and Evaluation of NIR Analysis as a Complementary Technique’,** realitzat per personal del Laboratori d'Anàlisi de Gluten de la Universitat del País Basc/Euskal Herriko Unibertsitatea en col·laboració la Associació de Celíacs de Catalunya. En aquest treball s'analitza la validesa dels mètodes analítics actuals per a la detecció i quantificació del gluten en més de 100 cerveses, tant sense gluten com amb gluten, amb diferents processos d'elaboració (artesana vs industrial, ale vs lager, blat vs ordi…).

La innovació de la recerca radica en la inclusió de la tècnica NIR (Espectroscòpia d'Infraroig Pròxim), que s'utilitza en la indústria alimentària per a una quantificació ràpida d'alguns paràmetres nutricionals, per a avaluar el seu potencial ús en la determinació i quantificació complementària del gluten en cerveses. “Els resultats obtinguts demostren que l'elecció del kit és crucial per a garantir una quantificació precisa del gluten de les cerveses sense gluten comercialitzades. Hem vist que el mètode ELISA Competitiu R5, que detecta la proteïna encara que hagi estat sotmesa a diversos processos de manipulació industrial, és el més adequat actualment entre els diferents assajos provats”, detalla Edurne Simón Magro, directora tècnica del Laboratori d'Anàlisi de Gluten de la UPV/EHU i responsable del grup de recerca GLUTEN3S.

D'acord amb les anàlisis realitzades en l'estudi, el 7% de les cerveses etiquetades com “sense gluten” contenia quantitats per sobre del límit legal acceptat (20 mg/kg), suposant un risc per a la salut de les persones que confiïn en aquest etiquetatge. En el cas de les cerveses convencionals, amb gluten, l'estudi va mostrar que les cerveses artesanals i les de tipus lager contenien una major quantitat de gluten que la cerveses industrials i tipus ale, respectivament.

Per tant, pel que fa als mètodes d'anàlisis utilitzats, les dades de l'estudi no avalen la hipòtesi de proposar l'anàlisi NIR com a sensor per a la quantificació del gluten o discriminació de mostres sense gluten en cerveses. A causa d'això, de moment, les cerveseries no poden utilitzar l'anàlisi NIR per a ampliar el control durant tot el procés d'elaboració. Per contra, el treball ara publicat conclou que el kit ELISA Competitiu R5 és el més sensible dels mètodes immunològics utilitzats en la recerca per a discriminar nivells baixos de gluten en cervesa.

Referència Bibliogràfica

María del Pilar Fernández-Gil, Edurne Simon, Anna Gibert, Jonatan Miranda, Esther Roger Alcoba, Olaia Martínez, Elisenda Vilchez Cerezo and María Ángeles Bustamante

Gluten Assessment in Beers: Comparison by Different Commercial ELISA Kits and Evaluation of NIR Analysis as a Complementary Technique

Foods 2021, 10(6), 1170

DOI: 10.3390/foods10061170

https://doi.org/10.3390/foods10061170

Contacte:

MARIA ANGELES BUSTAMANTE GALLEGO,

FACULTAD DE FARMACIA UPV

Departamento: Farmacia y Ciencias de los Alimentos

Teléfono: 945 014 086

Correu electrònic: marian.bustamante@ehu.eus