

**Dr.ssa Liliana Folegatti**  
*Responsabile laboratorio Oli e Grassi*  
Tel. 02 70649772  
e-mail: [liliana.folegatti@ssog.it](mailto:liliana.folegatti@ssog.it)

## ***Determinazione del GHT nei sottoprodotti di origine animale Metodo di analisi mediante GC-FID***

Dal 1° luglio 2008 in tutti i Paesi Membri della UE è in vigore il Regolamento CE n. 1432/2007 che fissa i requisiti specifici per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale.

È d'obbligo assicurare l'identificazione e la tracciabilità dei prodotti delle categorie 1 e 2 ad elevato rischio sanitario mediante l'aggiunta di trieptanoato di glicerina (**GHT**).

Da qui la necessità per le industrie del settore di poter disporre di metodi analitici per il controllo del contenuto di GHT in farine e grassi di origine animale.

Questo al fine di assicurare la propria conformità alla norma comunitaria che fissa un limite minimo di concentrazione pari a 250 mg di GHT per kg grasso nei prodotti marcati.



La **Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi**, in collaborazione con la DANI Instrument, ha sviluppato un metodo gascromatografico per rilevare la concentrazione del GHT nelle farine e nei grassi animali, prendendo a riferimento il metodo riconosciuto dall'IRMM della Commissione Europea.

Il nostro metodo è stato poi validato analizzando sia farine sia grassi di origine animale aventi contenuti di **GHT** inferiori, uguali o superiori al limite di legge di 250 mg/kg di grasso.

I risultati della validazione hanno dimostrato che il protocollo analitico è adatto allo scopo di quantificare il **GHT** nei sottoprodotti di origine animale appartenenti alle categorie 1 e 2.



**Il laboratorio offre un servizio di analisi conto terzi su campioni di farine e grassi di origine animale dove è richiesta la quantificazione del *GHT* aggiunto come tracciante, usando il metodo validato che utilizza un gascromatografo accoppiato ad un rivelatore a ionizzazione di fiamma (FID) con sistema di iniezione PTV.**