

VALIDACIÓN DEL MÉTODO DE DETECCIÓN DE SOJA ALERGENO EN ALIMENTOS MEDIANTE PCR EN TIEMPO REAL.

M^a del Camino Martín Forero, Silvia Gil, Mercedes Fernández de la Puebla*, Marisa Salvador, M^a Isabel Rodríguez, Mirian Gómez* y M^a Isabel Prieto

Servicio de Biotecnología, Centro Nacional de Alimentación. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

*Tragsatec

1.- RESUMEN

La soja (*Glycine max*) es considerado un “alérgeno alimentario clásico” responsables de provocar reacciones alérgicas en niños y adultos. La soja, se encuentra entre las sustancias que causan alergias o intolerancias incluidas en el ANEXO II del Reglamento (UE) nº 1169/2011.

El uso de métodos de biología molecular para la detección de alérgenos se ha desarrollado y ampliado en los últimos años de forma que compiten con los métodos inmunológicos, considerados hasta ahora métodos de elección. En este sentido, las normas UNE-EN 15842:2010 y UNE-CEN/TR16338 IN proporcionan información sobre los criterios que deben cumplir los métodos de biología molecular en la detección de alérgenos alimentarios.

El método elegido para la detección de residuos soja en alimentos se basa en la detección de un fragmento de 81 bp (pares de bases) del gen de la lectina (*le1*) mediante la técnica de la reacción en cadena de la polimerasa en tiempo real (PCR en tiempo real).

El objetivo de este trabajo ha sido la puesta a punto y posterior validación del método elegido. Los estudios de validación realizados han demostrado que el método muestra suficiente sensibilidad y especificidad para ser utilizado en la detección de trazas de soja en alimentos crudos y procesados, pudiéndose llegar a detectar 10 copias de genoma haploide de soja, y permitiendo con una sensibilidad mayor al 95% la detección de 5 mg/kg de soja en muestras de alimentos.

PALABRAS CLAVE

Alérgenos, soja, alimentos procesados, PCR tiempo real