



Desarrollan una técnica más eficaz para la detección de gluten

Se estima que en torno al 1% de la población presenta problemas digestivos o alérgicos al gluten. Una nueva técnica desarrollada por la Universidad Complutense de Madrid es capaz de detectar concentraciones de los cereales que contienen esta proteína (entre 10-50 mg/kg), que pueden equipararse a niveles teóricos de gluten inferiores al límite marcado por la Unión Europea para productos comerciales etiquetados como “libres de gluten”. De esta forma, se podrá verificar el cumplimiento del etiquetado en favor de la salud del consumidor.



Celiaquía y alergia al trigo están asociadas al gluten de los cereales. / Bruno Thethe en [Unsplash](#)

UCC-UCM, 8 de octubre.- Un equipo de investigadoras de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) ha desarrollado una técnica de Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR, por sus siglas en inglés) capaz de detectar en alimentos comercializados bajas concentraciones de trigo, cebada y centeno, principales especies de cereales portadoras de la proteína del gluten.

Un alimento puede etiquetarse como “libre de gluten” cuando la presencia de esta proteína en el alimento es inferior a 20 miligramos por kilo, según la normativa de la Unión Europea (UE).

La técnica de PCR desarrollada tiene el potencial de detectar, con fines cualitativos, concentraciones de trigo, cebada y centeno (entre 10-50 mg,



Referencia bibliográfica: Aina García-García, Raquel Madrid, Hamidreza Sohrabi, Silvia de la Cruz, Teresa García, Rosario Martín e Isabel González. "A sensitive and specific real-time PCR targeting DNA from wheat, barley and rye to track gluten contamination in marketed foods". LWT-Food Science and Technology 114 (2019). DOI: [10.1016/j.lwt.2019.108378](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108378)



¿Alguna duda o sugerencia? Si quieres comentar esta información, te responderemos en nuestro correo uccucm@ucm.es o en nuestras redes sociales.

