

Seguridad alimentaria



El centro dispone de equipos de última tecnología de cromatografía líquida y cromatografía de gases, para ofrecer seguridad y máxima garantía en los análisis. / FERLABS

FERLABS ES PIONERO EN EL ANÁLISIS DE AJO Y CEBOLLA

El laboratorio es un centro avanzado para determinar los niveles de residuos de plaguicidas en productos hortofrutícolas

A. CÓRDOBA / ALBACETE

Ferlabs es un laboratorio de referencia especializado en el análisis de multiresiduos de plaguicidas en matriz de ajo y cebolla. «En el laboratorio determinamos cuánto queda en los alimentos de los plaguicidas que se usan en agricultura», señala Eulalia Valverde, directora del centro, que desde 2018 realiza sus investigaciones en Barrax, en el polígono Rosa del Azafrán y que forma parte del Grupo Ferroice, firma que ofrece un servicio completo a la agricultura con sus cámaras de conservación para ajos y cebollas.

«Ferlabs nace de la necesidad de ofrecer un servicio completo a la agricultura que incluya el análisis de restos de plaguicidas en estos productos», un aspecto que aporta valor añadido y es muy importante a la hora de exportar unas materias alimenticias a las que «se les exigen determinados límites en estos compuestos, para asegurar que los productos agrícolas lleguen al consumidor con todas las garantías sanitarias», subraya la directora del

laboratorio. Ubicado en el corazón de la mayor zona productora de ajo y cebolla, este laboratorio «es pionero en Castilla-La Mancha, ya que los análisis se realizan en la compleja matriz del ajo y cebolla, lo que aporta una mayor precisión al resultado». De este modo los clientes, entre los que se encuentran grandes grupos comercializadores y productores de ajo y cebolla de toda España, pueden conocer al detalle los niveles del producto analizado.

El laboratorio lleva a cabo también estudios morfológicos del ajo y la cebolla «para determinar aspectos que podrían afectar a la calidad de los cultivos», con lo que el cliente obtiene una información muy completa y recibe un completo asesoramiento técnico en materia fitosanitaria.

Los resultados obtenidos por Ferlabs están avalados por la acreditación de ENAC en la norma UNE-EN ISO 17025 que acredita a la firma en la realización de análisis de residuos de plaguicidas mediante cromatografía de gases con detector espectrometría de masas y



Varias cabezas de ajos, en el laboratorio de Ferlabs. / FERLABS

cromatografía líquida con detector espectrometría de masas en ajo y cebolla. Esto demuestra la competencia técnica del «único laboratorio de Castilla-La Mancha especializado y acreditado en este tipo de análisis», explica Valverde.

El centro dispone de unas amplias instalaciones con equipos de

última tecnología de cromatografía líquida y cromatografía de gases, para ofrecer seguridad y máxima garantía en los análisis que realizan, así como con un personal altamente cualificado para este tipo de trabajo. Por otra parte, el laboratorio desarrolla una nueva línea de investigación en el análisis de nemátodos que

SERVICIOS

LAS VENTAJAS SON MUCHAS

Ferlabs surge para «completar el servicio integral de cámaras frigoríficas que ofrece Ferroice», señaló José Manuel Vázquez, gerente de Ferroice, grupo del que forma parte Ferlabs, y que está dedicada a la conservación de productos agrícolas, como el ajo y la cebolla, además de otros productos hortofrutícolas en cámaras frigoríficas y principal proveedor de estos servicios en el territorio nacional.

«En Ferlabs -dijo- trabajan especialistas, entre ellos químicos, biólogos e ingenieros, que con sus equipos de cromatografía se han convertido en los únicos acreditados por ENAC a nivel nacional para analizar los niveles de residuos de pesticidas en matrices de ajo y cebolla», indicó.

«Los clientes de Ferroice han acogido muy bien esta iniciativa que ofrece un nivel de análisis infinitamente mayor en matriz de ajo y cebolla que la de cualquier otro laboratorio», aseguró el gerente quien explicó que las expectativas «son muy buenas». «Las ventajas de detectar los niveles de residuos de pesticidas en los productos alimenticios son muchas» y permiten su catalogación al conocer si la mercancía es apta o no. Los residuos de pesticidas son pequeñas cantidades de estos compuestos o sus productos de degradación que permanecen y se acumulan en los alimentos recolectados o almacenados, de forma que al ser ingeridos por el ser humano en grandes cantidades pueden afectar a su salud.

pueden causar graves daños en los cultivos de ajo y cebolla. «Analizamos si los ajos y cebollas que se van a utilizar en la siembra, o bien en la parcela, presentan este microorganismo para que se pueda tratar», aclara la especialista.

Valverde consideró que «se hace un buen uso de los plaguicidas» y que hasta ahora todas las partidas que se encuentran dentro de los límites autorizados, si bien «en algún producto ecológico aparecen trazas de componentes que no se deben utilizar». Subrayó la importancia de realizar el análisis de residuos de plaguicidas en productos como ajo y cebolla «para no poner en riesgo la salud de las personas».

Las personas interesadas en realizar análisis en Ferlabs pueden consultar *online* en la página web www.ferlabs.com el proceso «cuyos resultados se pueden conocer en dos días si todo va bien», indicó Eulalia Valverde.

El laboratorio del Grupo Ferroice ofrece al sector agrícola y comercializador una herramienta avanzada y útil para la seguridad alimentaria.