



Application Note AN-P-089

# Intolleranza al lattosio e affidamento sulla precisione delle etichette alimentari

Analisi rapida e affidabile del livello di lattosio con IC-PAD

In tutto il mondo, il latte e i prodotti lattiero-caseari sono fonti di nutrimento vitali per l'uomo [1]. Oltre ai nutrienti, ai minerali, alle proteine e ai grassi, il lattosio è un componente importante dei prodotti lattiero-caseari, fungendo da fonte di energia. Per metabolizzare efficacemente il lattosio, l'enzima lattasi è indispensabile [2]. Tuttavia, a livello globale quasi il 70% della popolazione è intollerante al lattosio, cioè ha difficoltà a digerire il lattosio [3, 4]. Il malassorbimento del lattosio comporta molti sintomi gastrointestinali ed extra intestinali e altri fastidi di diversa portata. Mentre alcune persone intolleranti al

La determinazione del lattosio è stata eseguita per un'ampia selezione di matrici di campioni comprendenti alimenti per neonati e per l'infanzia (AN-P-088), referenze certificate (ad esempio, il latte a basso contenuto di lattosio di riferimento muva ML-2312), nonché 15 prodotti a basso contenuto di lattosio e senza lattosio disponibili in commercio tra cui yogurt, burro, panna, ricotta, bevande al latte, cioccolato al latte e integratori.

I solidi (ad es. formaggio e cioccolato al latte) sono stati tritati, mentre le polveri e i materiali liquidi sono stati omogeneizzati. Dopo questo pretrattamento, i campioni sono stati pesati direttamente in contenitori adatti (provette in polipropilene da 0,1–5 g, 50 mL). Il peso del campione ( $w_s$  in g) è stato registrato con lo 0,001 g più vicino per i calcoli successivi. Un estratto acquoso è stato preparato aggiungendo acqua ultrapura (UPW) ad un volume totale di 50 ml ( $w_{UPW}$  in kg). Successivamente, le fiale sono state tappate e miscelate vigorosamente con un miscelatore a vortice per circa 20 secondi. Per migliorare la solubilità di alcuni campioni (p. es., crema di formaggio o cioccolato), state riscaldate le fiale in un bagno

lattosio sono sensibili a qualsiasi quantità, altre possono consumarne una piccola quantità senza effetti negativi. Mancano ancora un valore limite specifico e normative per le etichette e la produzione dei prodotti senza lattosio, pertanto è necessario analizzare ed etichettare accuratamente gli alimenti utilizzando tecniche standard sensibili. La **Cromatografia ionica con rivelazione amperometrica pulsata** (IC-PAD) consente di determinare un contenuto di lattosio molto basso. La convalida secondo i requisiti AOAC mostra l'elevata sensibilità e affidabilità di questo metodo come analisi di routine.

d'acqua temperato a 70 °C per 10 minuti.

La precipitazione di Carrez è un metodo standard per rimuovere le proteine e le molecole più grandi al fine di proteggere il sistema analitico. Seguendo questa pratica comune, sono stati aggiunti i reagenti e annotato il peso finale ( $w_{UPWC}$  in kg). Dopo un'accurata miscelazione, i campioni sono stati centrifugati (5000xg) per 10 minuti e decantati. Le fiale coperte sono state inserite direttamente nell'autocampionatore. È possibile ottenere una maggiore protezione della colonna con un ulteriore step di ultrafiltrazione.

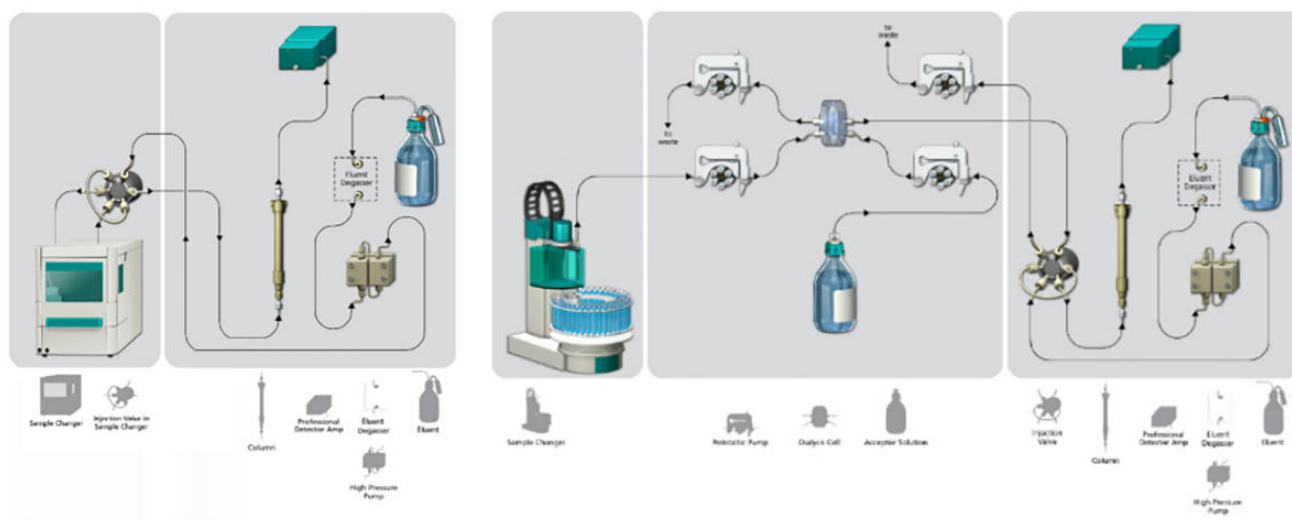
In alternativa, è raccomandata la preparazione automatizzata del campione utilizzando la dialisi in linea con la Cella per dialisi a basso volume. Per questo, i campioni sono stati preparati come descritto in precedenza per quanto riguarda gli estratti acquosi, agitati bene e coperti prima di posizionarli direttamente sul rack dell'autocampionatore. Quando si utilizza la dialisi, non è necessaria alcuna precipitazione Carrez prima dell'analisi, risparmiando tempo e sostanze chimiche. L'utilizzo della cella per dialisi a basso volume richiede solo 5 ml di campione.

## ANALISI

La quantità di lattosio negli estratti acquosi del campione è stata determinata mediante cromatografia ionica (IC) con la colonna di separazione **Metrosep Carb 2 - 250/4.0** utilizzando un eluente di idrossido isocratico (400 mmol/L NaOH) e il rilevamento amperometrico pulsato (PAD) con la forma d'onda di scansione ([AN-P-088](#), [WP-077](#)). Una lunga durata dell'elettrodo con requisiti di manutenzione minimi è possibile utilizzando la cella amperometrica Metrohm Thin-Layer (elettrodo di

lavoro Au e di riferimento Pd). La modalità di scansione combinata con il flusso meno turbolento nella cella a strato sottile si traduce in una linea di base regolare con basso rumore, è una preconditione necessaria per analizzare concentrazioni molto basse, come nei prodotti a basso contenuto di lattosio.

Gli schemi di flusso per l'analisi diretta del lattosio con la preparazione del campione obbligatoria come la precipitazione di Carrez sono mostrati in **Figura 1**.



**Figure 1.** Esempi di configurazioni di sistema per l'analisi diretta del lattosio utilizzando il Metrohm 889 Sample Center – freddo (a sinistra). La preparazione del campione per l'analisi diretta è obbligatoria, ad esempio con precipitazione Carrez per proteggere il sistema analitico. La dialisi in linea (a destra) può essere aggiunta opzionalmente a qualsiasi strumentazione esistente, il che consente un'alternativa automatizzata alla preparazione del campione convenzionale. Il trasporto del campione e la manipolazione dei liquidi possono essere eseguiti con una pompa peristaltica, Dosino, o direttamente utilizzando l'autocampionatore 889. In entrambi gli esempi l'eluizione isocratica viene eseguita con un eluente di idrossido di sodio prima del rilevamento mediante PAD.

La stabilità del campione è migliorata utilizzando l'889 IC Sample Center – cool. La preparazione automatizzata del campione mediante dialisi in linea può essere aggiunta a qualsiasi configurazione esistente. Maggiori dettagli sono disponibili nella letteratura Metrohm per Preparazione del campione

in linea Metrohm così come dentro [AN-P-088](#).

Qualsiasi gestione dei liquidi per il trasporto del campione o la pulizia del percorso del campione può anche essere automatizzata utilizzando lo strumento più flessibile di Metrohm per la manipolazione dei liquidi: il Dosino.

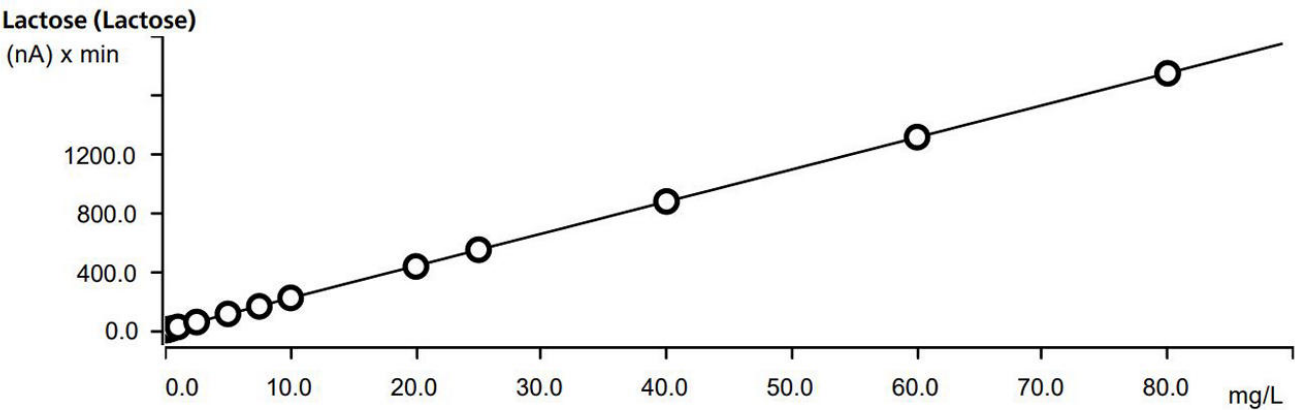
RISULTATI E DISCUSSIONE

Il lattosio eluisce in meno di 30 minuti (Figura 2–6). L'intervallo di lavoro complessivo del metodo è compreso tra 0,05 e 80 mg/L per standard di lattosio liquido (Figura 2 A), con la capacità di analizzare campioni in un intervallo da 0,2 a 21.000 mg/ 100 g con la rispettiva diluizione. Contrariamente ai metodi cromatografici precedentemente pubblicati, i derivati del lattosio (epilattosio, lattulosio, allolattosio e galattosillattosio), come quelli degli additivi prebiotici,

sono stati separati con successo dal lattosio, aumentando la selettività e l'accuratezza del metodo (Figura 2 B). Le concentrazioni del campione sono determinate dalla calibrazione lineare (c(lattosio)<sub>S</sub> in mg/kg) (Figura 2 A) e calcolate per determinare il contenuto di lattosio finale (c(lattosio)<sub>FIN</sub> in g/ 100 g) in base al peso del campione:

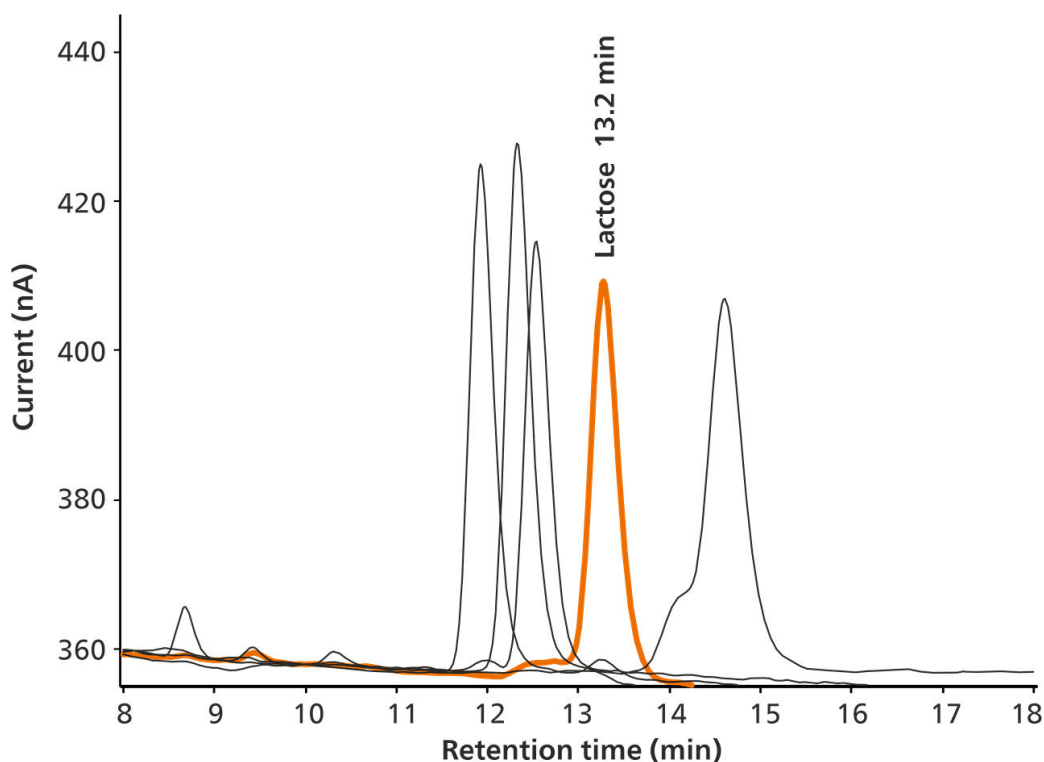
c(Lactose)<sub>FIN</sub> = (100 × c(Lactose)<sub>S</sub> × W<sub>UPW/UPWc</sub>) / (1000 × W<sub>S</sub>)

UN



Function: . . . . . A = 0.0263117 + 2.18736 × Q  
Relative standard deviation . . . . . 0.418529 %  
Correlation coefficient . . . . . 0.999996

B



**Figure 2.** Calibrazione per lattosio (A) che mostra una forte linearità nell'intervallo di concentrazione da 0,05 mg/L a 80 mg/L (requisito di convalida). È obbligatoria una corretta separazione del lattosio dalle interferenze. Oltre ad altri zuccheri, alcoli di zucchero e ioni inorganici, è fondamentale separare i lattosederivati strutturalmente simili (B): epilattosio, lattulosio, allolattosio e galattosillattosio (picchi da sinistra a destra), che è possibile con le condizioni di eluizione descritte.

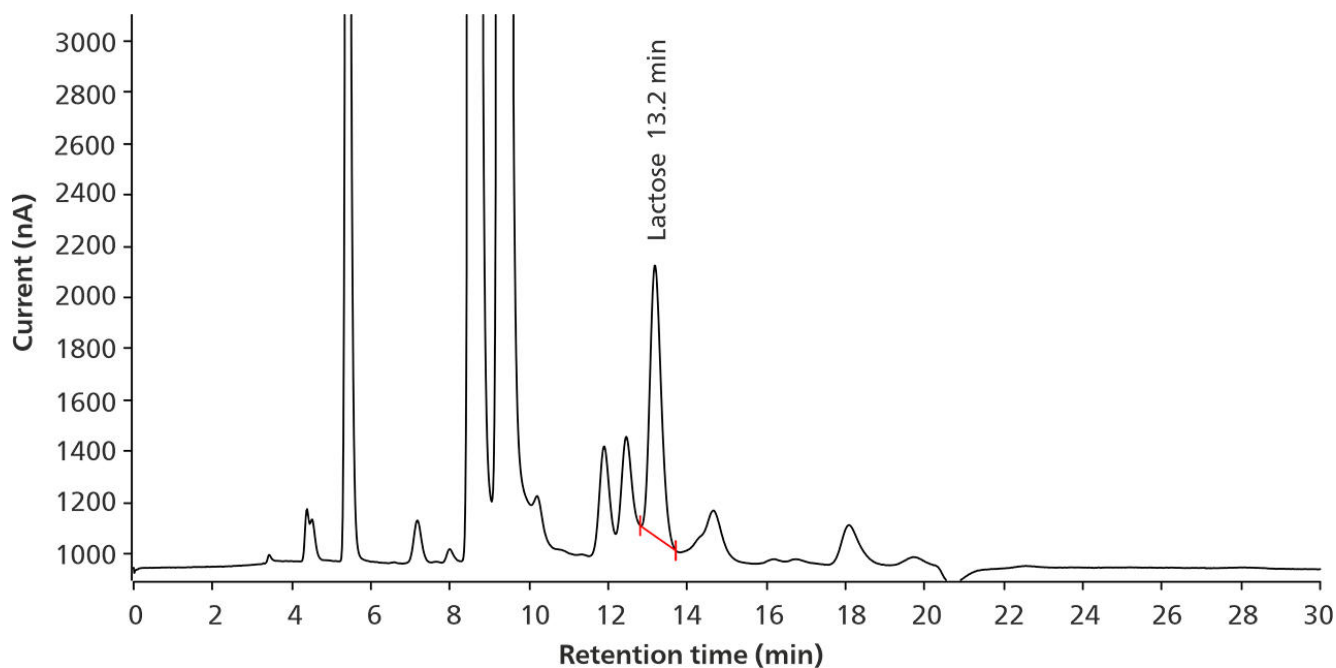
## RISULTATI E DISCUSSIONE

Esempi di risultati di validazione sono mostrati per campioni selezionati in **Figura 3–6** (materiale di riferimento del latte a basso contenuto di lattosio (muva), un integratore contenente lattosio oltre ai galatto-oligosaccaridi (Bimuno), uno yogurt senza lattosio e un burro senza lattosio). Le concentrazioni di lattosio variavano da <0,5 mg/100 g (burro a basso contenuto di lattosio) a quasi 13 g/100 g (integratore prebiotico). I dati mostrano la conformità ai criteri di accettazione dell'AOAC per la ripetibilità e la variabilità giornaliera ( $RSD \leq 7\%$ ), i recuperi degli spike (90–110%) e una risoluzione ( $>1,5$ , ovvero la separazione della linea di base) accertata all'interno del validazione in laboratorio unico.

I risultati ottenuti per l'analisi utilizzando la precipitazione Carrez prima dell'iniezione e utilizzando la dialisi in linea hanno mostrato risultati

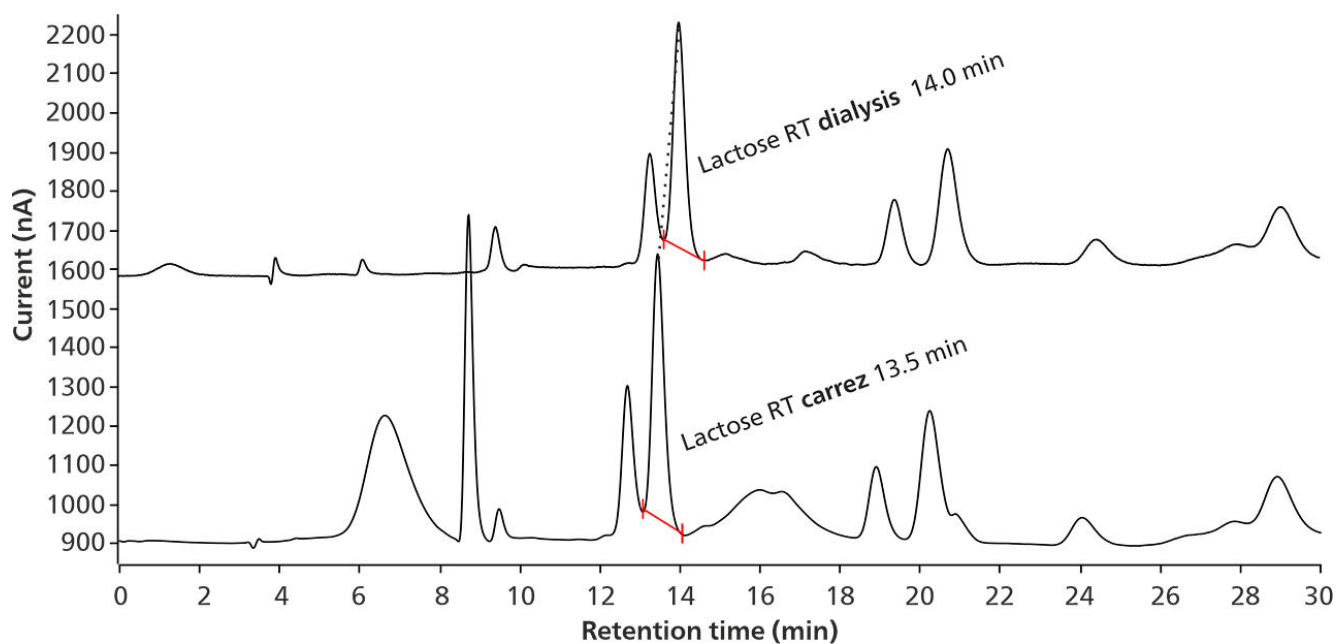
comparabili per campioni di test selezionati (**Figura 3–6**, [AN-P-088](#)). I risultati per un insieme di sei diverse matrici comprendenti repliche a breve termine e spike test (come descritto in **Figura 3–6**) differiscono con RSD inferiori al 7% (media 3,2%).

**Figura 3–6** mostrano le concentrazioni medie e la ripetibilità  $R_R$  come RSD da campioni preparati individualmente misurati in breve tempo tempo ( $n = 7$ ) o come concentrazione determinata su singoli campioni preparati misurati in giorni diversi (4–8 d) (variabilità giornaliera ( $R_{var}$ ) e i loro RSD) e il recupero totale del picco  $R_S$  come media su tutti gli esperimenti di spike analizzati in diversi giorni. La risoluzione del lattosio a i picchi successivi sono espressi come R. I risultati della dialisi in linea per campioni selezionati sono contrassegnati da un asterisco (\*).



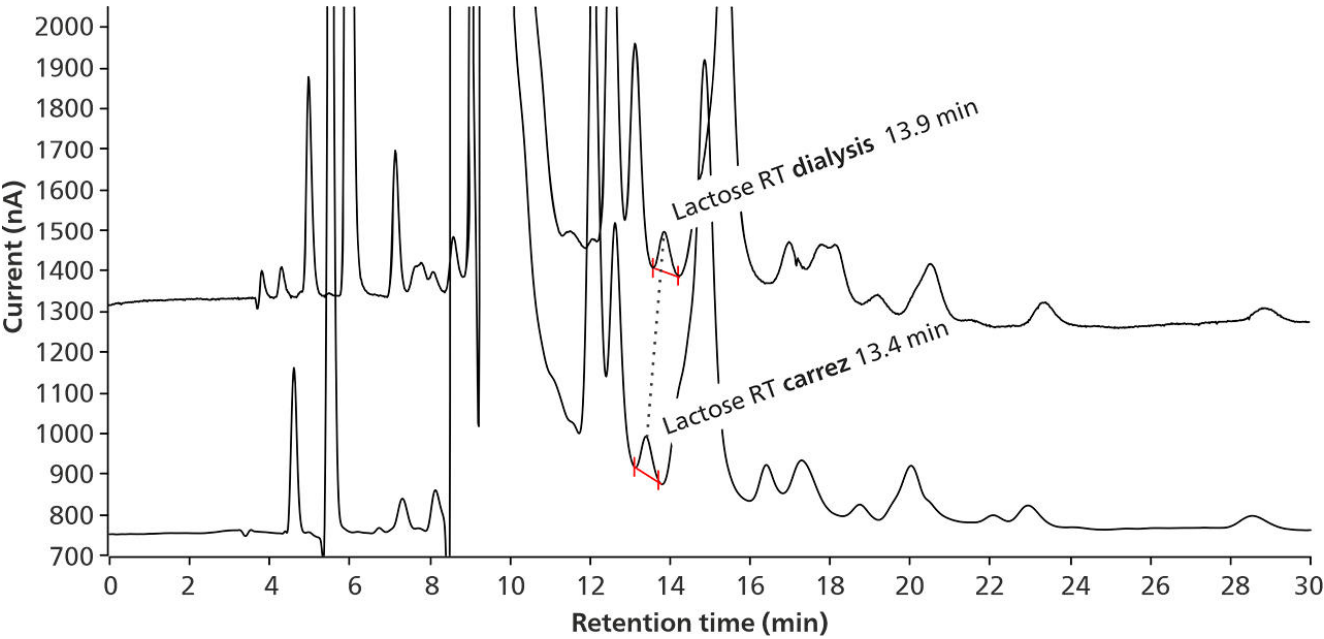
**Figura 3.** Lattosio espresso come lattosio monoidrato (fattore di conversione 1,05 per il lattosio in lattosio monoidrato) in muva ML-2312 (obiettivo  $217 \pm 45$  g/ 100 g).

$R_R$ (mg/ 100 g) (RSD <sub>R</sub> %)	$R_{Var}$ (mg/ 100 g) (RSD <sub>Var</sub> %)	$R_S$ (%)	R
$226 \pm 7$ (3,2)	$228 \pm 12$ (5,4)	$102 \pm 3$	2,3



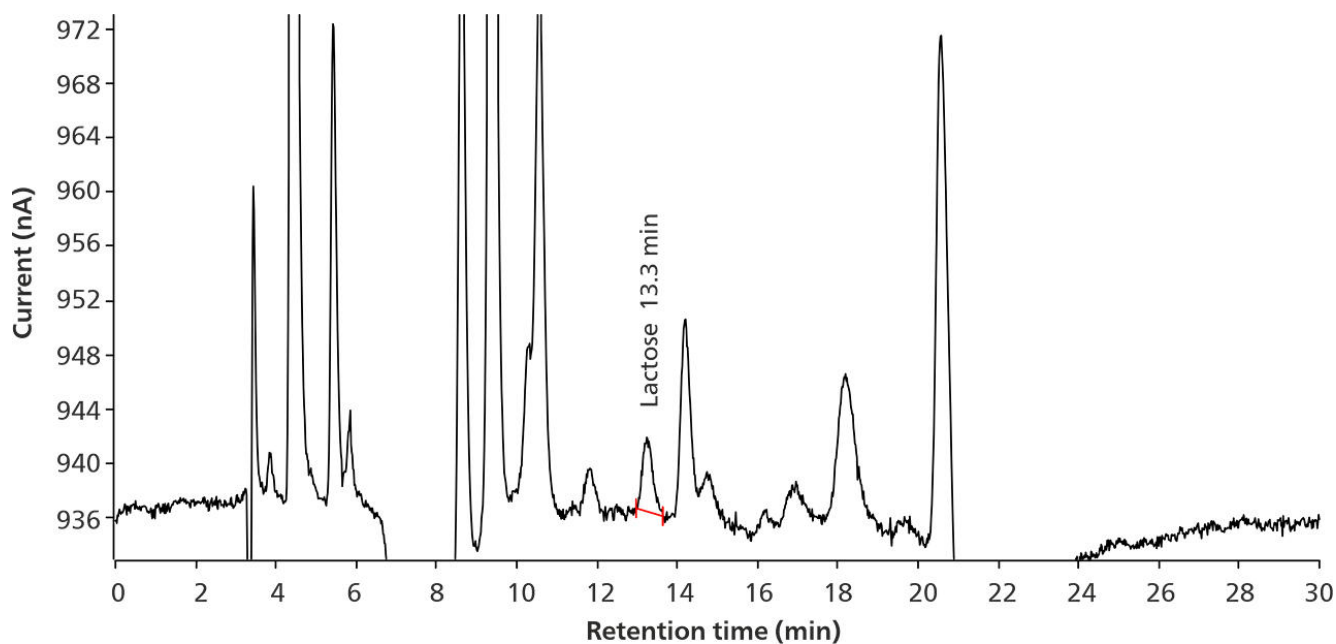
**Figura 4.** Lattosio espresso come lattosio monoidrato (fattore di conversione 1,05 per il lattosio in lattosio monoidrato) in Bimuno tutti i giorni (Nutrizione digestiva mirata).

$R_R$ (mg/ 100 g) (RSD <sub>R</sub> %)	$R_{Var}$ (mg/ 100 g) (RSD <sub>Var</sub> %)	$R_S$ (%)	R
13009 ± 288 (2,2)*	13125 ± 484 (3,9)*	99 ± 6*	1,9*
11795 ± 130 (1,1)	11807 ± 465 (3,9)	99 ± 5	1,6



**Figura 5.** Lattosio espresso come lattosio monoidrato (fattore di conversione 1,05 per il lattosio in lattosio monoidrato) in Yogurt, senza, Coop, senza lattosio.

$R_R$ (mg/ 100 g) (RSD <sub>R</sub> %)	$R_{Var}$ (mg/ 100 g) (RSD <sub>Var</sub> %)	$R_S$ (%)	R
4,69 ± 0,18 (3,9)*	4,88 ± 0,05 (2,3)*	94 ± 3*	2,6*
4,60 ± 0,15 (3,3)	4,40 ± 0,05 (1,0)	96 ± 3	2,2



**Figura 6.** Lattosio espresso come lattosio monoidrato (fattore di conversione 1,05 per il lattosio in lattosio monoidrato) in Burro, aha, Spar, senza lattosio.

$R_R$ (mg/ 100 g) (RSD <sub>R</sub> %)	$R_{Var}$ (mg/ 100 g) (RSD <sub>Var</sub> %)	$R_S$ (%)	R
0,40 ± 0,02 (5,9)	0,39 ± 0,01 (2,5)	103 ± 6	2,3

## CONCLUSIONE

La validità secondo i criteri per un singolo test di laboratorio AOAC mostra l'appropriata affidabilità, sensibilità e consistenza del metodo IC-PAD descritto per la determinazione del lattosio nei prodotti lattiero-caseari a basso contenuto di lattosio e senza lattosio. L'analisi comparativa per la preparazione del campione con precipitazione Carrez e la dialisi in linea Metrohm ha mostrato un'eccellente conformità. La dialisi in linea Metrohm è consigliata come alternativa

efficiente in termini di tempo alle precipitazioni di Carrez. I sistemi Metrohm IC sono caratterizzati da un elevato grado di flessibilità: i sistemi possono essere aggiornati, ad esempio, per integrare ulteriormente la diluizione, consentendo anche la calibrazione in linea e la diluizione intelligente. Qualsiasi automazione rende il metodo ancora più semplice e adatto per analisi di routine e ad alto rendimento.

## RIFERIMENTI

1. Muehlhoff, E.; Bennett, A.; McMahon, D. *Latte e prodotti lattiero-caseari nella nutrizione umana*; FAO: Roma, **2013**.
2. Monti, L.; Negri, S.; Meucci, A.; Stroppa, A.; Galli, A.; Contarini, G. Determinazione di lattosio, galattosio e glucosio in formaggi a pasta dura naturalmente "senza lattosio": validazione del metodo HPAEC-PAD. *Chimica alimentare* **2017**, 220, 18–24.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.185>.
3. Bayless, T. M.; Marrone, E.; Paige, D. M. Non persistenza della lattasi e intolleranza al lattosio. *Curr Gastroenterol Rep* **2017**, 19 (5), 23. <https://doi.org/10.1007/s11894-017-0558-9>.
4. Facioni, M. S.; Raspini, B.; Pivari, F.; Dogliotti, E.; Cena, H. Gestione nutrizionale dell'intolleranza al lattosio: l'importanza della dieta e dell'etichettatura degli alimenti. *Giornale di medicina traslazionale* **2020**, 18 (1), 260.  
<https://doi.org/10.1186/s12967-020-02429-2>.

Internal reference: AW IC CH6-1435-022021

## CONTACT

Metrohm Italiana Srl  
Via G. Di Vittorio, 5  
21040 Origgio (VA)

[info@metrohm.it](mailto:info@metrohm.it)

## CONFIGURAZIONE



### 940 Professional IC Vario ONE/Prep 1

Il 940 Professional IC Vario ONE/Prep 1 è l'intelligente strumento IC **senza soppressione** in combinazione con la preparazione in linea dei campioni Metrohm come **l'ultrafiltrazione in linea** o la **dialisi in linea**. Lo strumento può essere impiegato con qualsiasi metodo di separazione e di rilevamento.

Campi d'impiego tipici:

- Determinazione di anioni e cationi senza soppressione dopo l'ultrafiltrazione in linea o la dialisi in linea
- Applicazioni UV/VIS dopo ultrafiltrazione in linea o dialisi in linea
- Applicazioni con rilevamento amperometrico dopo ultrafiltrazione in linea o dialisi in linea



### Metrosep Carb 2 - 250/4,0

La colonna IC Metrosep Carb 2 - 250/4,0 è particolarmente adatta per la determinazione di carboidrati utilizzando eluenti alcalini e rivelazione amperometrica pulsata. La colonna di scambio anionico altamente capacitiva è basata su un copolimero di stirene/divinilbenzene. È stabile nell'intervallo di pH da 0 a 14 e separa monosaccaridi e disaccaridi. Inoltre, è adatta anche per l'analisi di alcoli degli zuccheri, anidrozuccheri, aminozuccheri ecc. La variante 250 mm della colonna di separazione Metrosep Carb 2 è ottimizzata per le separazioni complesse.



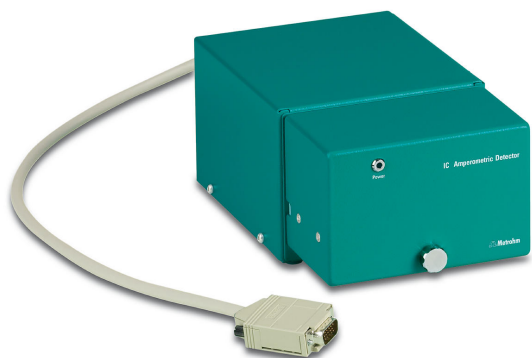
### Equipaggiamento IC cella Wall-Jet: Carb (Au, Pd)

Equipaggiamento composto da cella Wall-Jet con accessori supplementari. Per l'analisi dei carboidrati con un elettrodo da lavoro in oro e uno di riferimento Pd.



### Equipaggiamento IC: dialisi in linea Low Volume

Kit di accessori per la dialisi in linea veloce. Per l'utilizzo con l'858 Professional Sample Processor e un'ulteriore pompa peristaltica a 2 canali.



### IC Amperometric Detector

Rilevatore amperometrico compatto e intelligente per gli strumenti IC intelligenti. La straordinaria selettività grazie alle quattro modalità di misurazione: DC, PAD, flexIPAD e CV, nonché l'eccellente rapporto segnale/rumore e la rapidissima disponibilità per la misurazione garantiscono la massima precisione della misurazione.



### Equipaggiamento IC: ultrafiltrazione in linea 2 - modalità pull

Kit di accessori per ultrafiltrazione in linea 2 - modalità pull. Per l'utilizzo con lo strumento 858 Professional Sample Processor/919 IC Autosampler plus.



### 930 Compact IC Flex Oven/Deg

Il 930 Compact IC Flex Oven/Deg è l'intelligente strumento Compact-IC con **forno della colonna**, **senza soppressione** e con **Degasser** incorporato. Lo strumento può essere impiegato con qualsiasi metodo di separazione e di rilevamento.

Campi d'impiego tipici:

- Determinazione di anioni e cationi senza soppressione con rilevamento della conduttività
- Applicazioni semplici con rilevamento UV/VIS o amperometrico