

# ANÁLISIS DE RESIDUOS PLAGUICIDAS





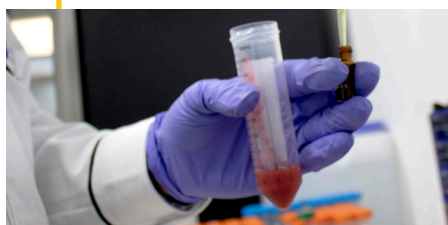


# ANÁLISIS DE RESIDUOS PLAGUICIDAS



## APPLICATION OF PESTICIDES

OPPs, OCPs, Cyclodiene, Carbamate, Pyrethroids

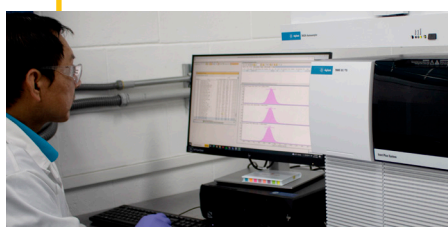


## SAMPLE EXTRACTION

QuEChERS



## ORGANIC LAYER



## SEPARATION / DETECTION

GC/MS-MS y LC/MS-MS detection methods.

## DATA ANALYSIS

Soluciones eficaces y en tiempos oportunos para identificar residuos químicos y contaminantes en productos alimenticios.

En el mundo, actualmente las regulaciones vigentes sobre el uso de productos químicos prohibidos y restringidos están enfocadas en evitar y retirar del mercado productos que presuntamente contienen residuos químicos en los productos alimenticios dentro de la cadena de consumo.

Estos deben garantizarse libres de residuos nocivos para la salud humana considerando el uso responsable de plaguicidas, fungicidas y herbicidas que generalmente son utilizados para ayudar en los rendimientos de los cultivos y la resistencia a plagas y enfermedades. Sin embargo; el uso excesivo puede provocar la acumulación de residuos químicos perjudiciales para la salud.

Los responsables de elaborar productos alimenticios tienen un papel fundamental en el proceso, pues tienen que seguir las directrices regulatorias para este mercado garantizando la seguridad del consumidor, pero sobre todo proteger la reputación de la marca, ya que se puede convertir en un problema de salud importante

Los objetivos más importantes en relación con los plaguicidas son:

- Prohibir los plaguicidas más tóxicos para la salud humana.
- Proteger la salud pública de los residuos plaguicidas estableciendo límites máximos de contaminación en alimentos y agua de consumo humano.

Los residuos plaguicidas pueden estar presentes en el proceso de fabricación y/o elaboración de los alimentos, esto puede ocasionar una constante

acumulación que puede ingresar a la cadena alimentaria, que puede conducir a un alto riesgo e impacto en la salud. Por ello, es pertinente cumplir con las pautas y estándares internacionales para identificar y en su caso minimizar los niveles de plaguicidas, fungicidas y herbicidas en la cadena. Reducir la exposición a éstos compuestos es vital para el cumplimiento de las regulaciones nacionales e internacionales.

En nuestros laboratorios de alimentos Intertek y a través del equipo técnico especializado se han montado técnicas y métodos de prueba de última generación que puede ayudar a identificar de manera totalmente confiable los residuos plaguicidas que pudieran contener los productos alimenticios. La técnica analítica permite ofrecer la identificación de trazas de residuos de manera precisa y cuantificar cada uno de los residuos plaguicidas encontrados en una corrida con **más de 600 compuestos.**

Las técnicas de cromatografía de gases acoplada a espectroscopía de masas y cromatografía de líquidos acoplada a espectroscopía de masas para la detección de contaminantes y residuos químicos son hasta ahora las más confiables del mercado para determinar que esos residuos se encuentran dentro de los productos alimenticios. Adicionalmente, nos permite ofrecer al mercado tiempos de entrega y precios muy competitivos.

## CONTÁCTANOS

 +800 5468 378

 [infolatam@intertek.com](mailto:infolatam@intertek.com)

 [intertek.com.mx](http://intertek.com.mx)