



Pyrrolizidinalkaloide in Lebens- und Futtermitteln – Herausforderung an die Analytik

Dorina Bodi

Vor welchen Herausforderungen stehen wir?



Menge an potentiellen Analyten

- 660 bekannte PA ↔ 30 Standardsubstanzen
- Analysenverfahren (indirekt/direkt)
- Relevanz (Vorkommen)



Beschaffenheit der Proben

- Einfluss des Probenmaterials auf die Analyse
- Homogenität (Charge Stichprobe Laborprobe)
- Probenahmeverfahren

660 bekannte 1,2-ungesättigte Pyrrolizidinalkaloide

Pyrrolizidinalkaloid-Strukturen

Heliotridin-Typ

Retronecin-Typ

Otonecin-Typ

Monoester

Heliotrin

Lycopsamin

Offenkettige Diester

Lasiocarpin

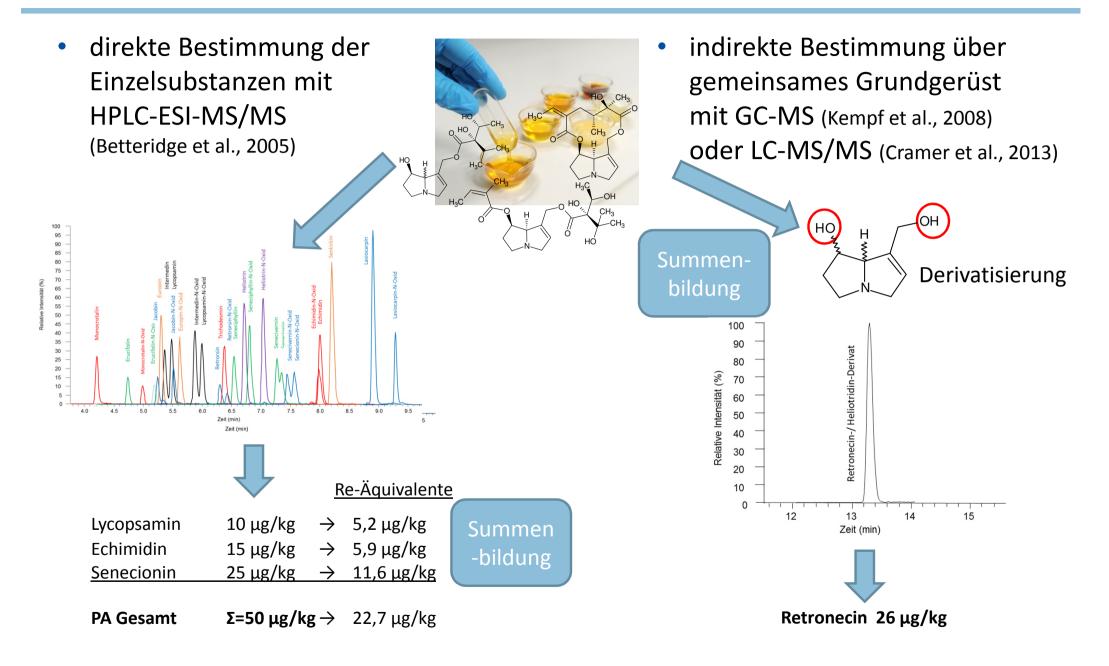
Echimidin

Zyklische Diester

Senecionin

Senkirkin

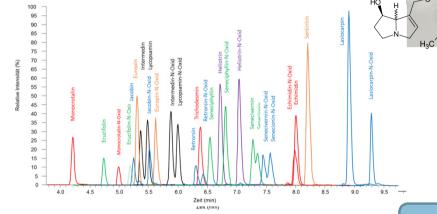
direkte und indirekte Methoden – 2 Wege zum PA-Summengehalt



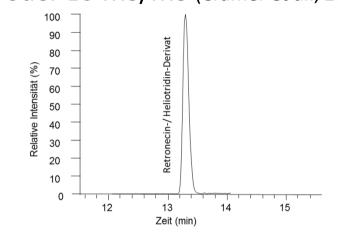
direkte und indirekte Methoden – 2 Wege zum PA-Summengehalt

Vor- und Nachteile?

 direkte Bestimmung der Einzelsubstanzen mit HPLC-ESI-MS/MS (Betteridge et al., 2005)



 indirekte Bestimmung über gemeinsames Grundgerüst mit GC-MS (Kempf et al., 2008) oder LC-MS/MS (Cramer et al., 2013)

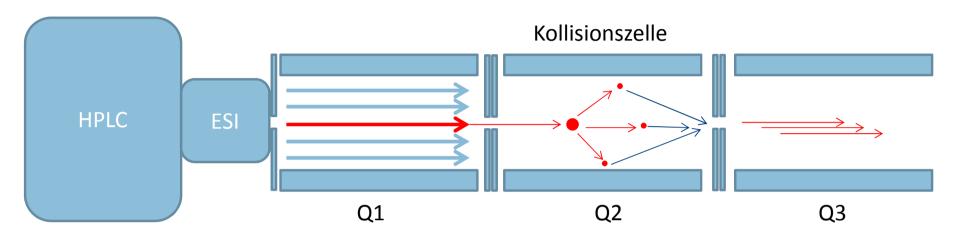


- + sehr spezifisch
- + sensitiv
- + Strukturinformationen zu PA
- Standardsubstanzen erforderlich
- unbekannte PA vernachlässigt
- zeitintensive Auswertung

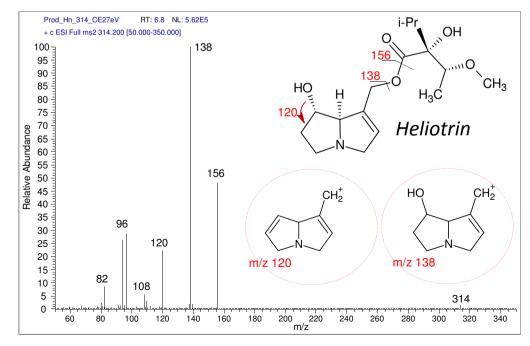
- + Großteil der relevanten PA erfasst
 - wenige Standardsubstanzen
 - Verwendung interner Standards (auch stabilisotopenmarkiert)
- keine Strukturinformationen zu PA
- aufwändige (doppelte)Probenaufarbeitung

BfR-Methoden: direkte Bestimmung der Einzelsubstanzen

Detektionsmethode HPLC-ESI-MS/MS (Multi-Reaction-Monitoring)



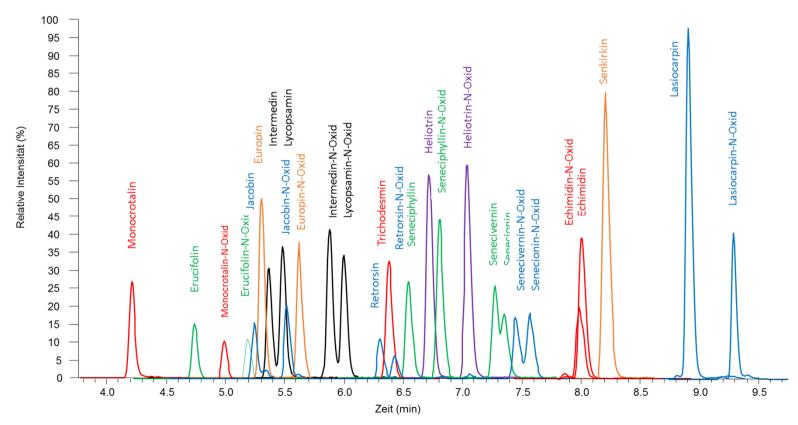
- BfR-PA-Honig-1.0/2013 und
 BfR-PA-Tee-1.0/2013 für 17 PA
 im internationalen Ringversuch erfolgreich validiert
 (2014 auf 28 PA erweitert)
- BfR-PA-Mehl-1.0/2014 (28 PA)



Und in der Praxis? - Vergleichbarkeit der Summengehalte

variierendes Analytspektrum durch

- verbesserte Verfügbarkeit von Standardsubstanzen
 (BfR-PA-Tee-1.0/2013 mit 17 PA → BfR-PA-Tee-2.0/2014 mit 28 PA)
- Modifikation der Methode in den Laboratorien
- Summengehalte nicht vergleichbar! einheitliches Analytspektrum erforderlich!

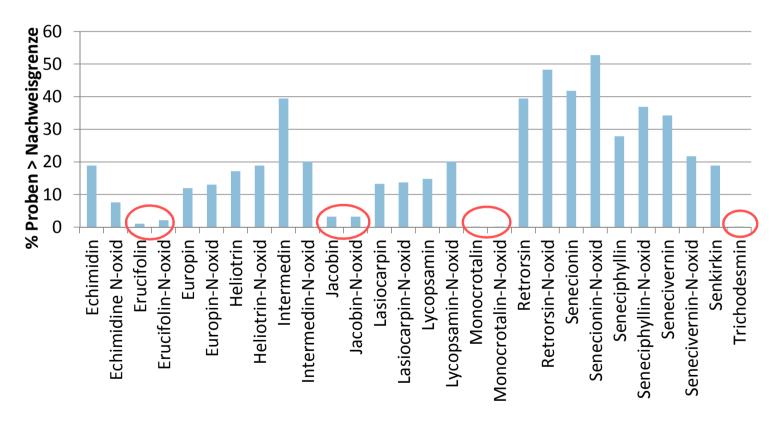


Einheitliches Analytspektrum zur Bildung des PA-Summengehalts

Welche der vorhandenen Standards sind relevant ? (Beispiel Tee)

Auswertung der vorliegenden Gehaltsdaten nach

a) Häufigkeit



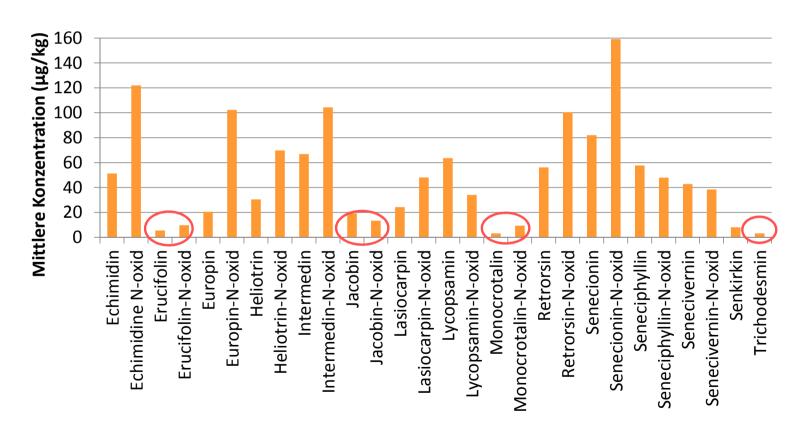
Datengrundlage 466 Teeproben untersucht auf 17 bzw. 28 PA

Einheitliches Analytspektrum zur Bildung des PA-Summengehalts

Welche der vorhandenen Standards sind relevant ? (Beispiel Tee)

Auswertung der vorliegenden Gehaltsdaten nach

b) Höhe der Gehalte



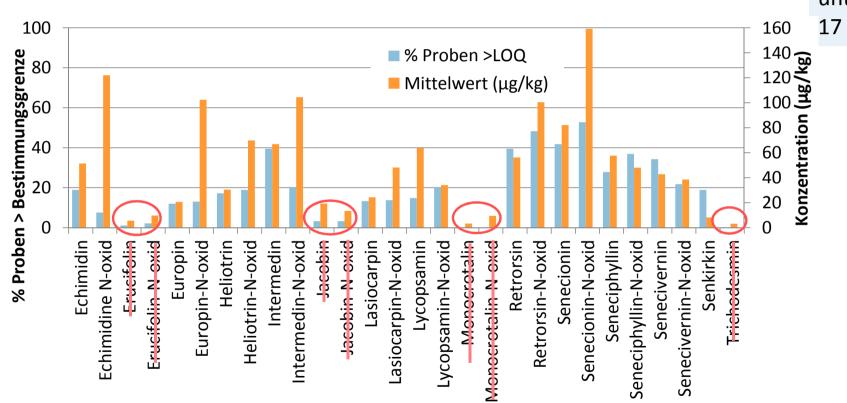
Datengrundlage 466 Teeproben untersucht auf 17 bzw. 28 PA

Einheitliches Analytspektrum zur Bildung des PA-Summengehalts

Welche der vorhandenen Standards sind relevant ? (Beispiel Tee)

Auswertung der vorliegenden Gehaltsdaten nach

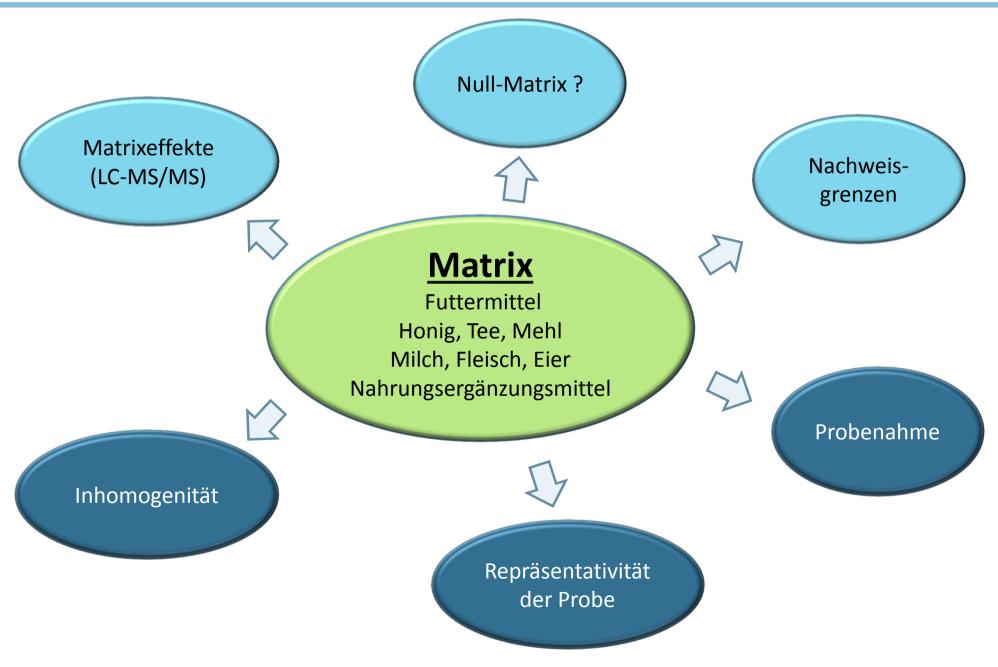
a) Häufigkeit und b) Höhe der Gehalte



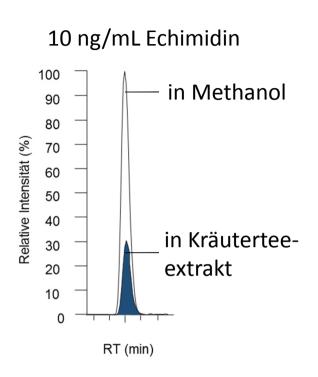
Datengrundlage 466 Teeproben untersucht auf 17 bzw. 28 PA

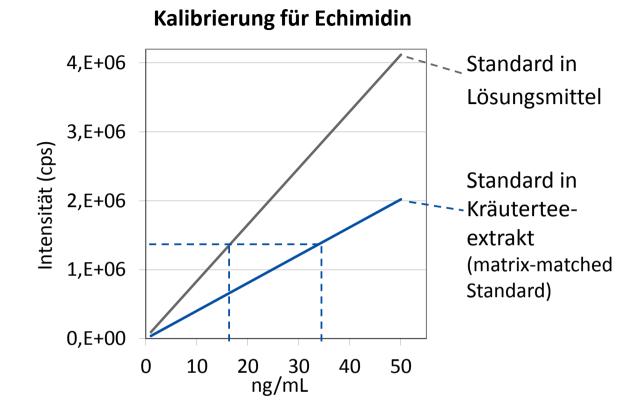
→ BfR-Empfehlung: 21 PA zur Bildung des PA-Summengehaltes in Tee (vorläufig)

Beschaffenheit des Probenmaterials (Matrix)



Matrixeffekte bei der Teeanalyse – Folgen für die Quantifizierung



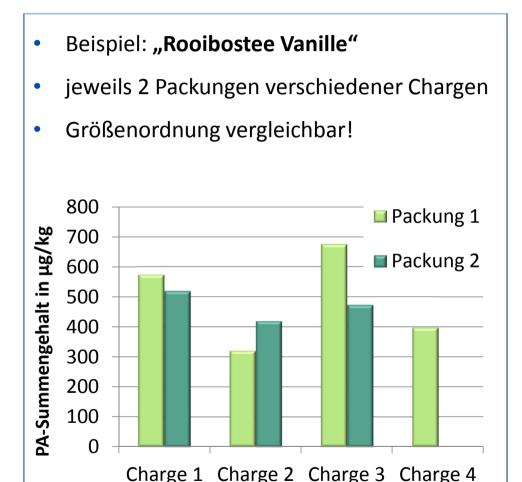


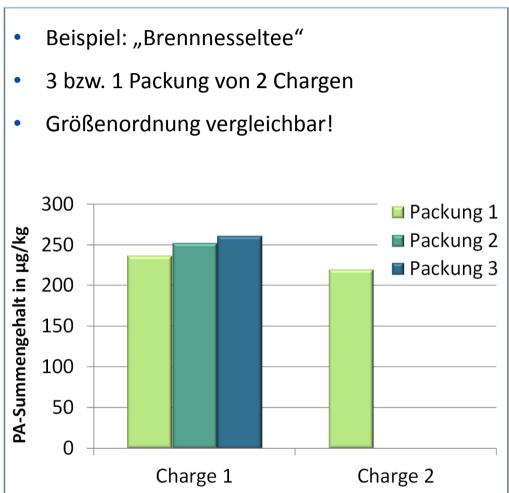
Quantifizierung in verschiedenen Teesorten?

- für (fast) jede Teesorte entsprechende Matrix-matched Kalibrierung erforderlich
 - → Aufwand → Null-Material verfügbar ?
- Alternative: Quantifizierung über Standardaddition

Homogenität der Stichprobe – Spotkontamination und Probenahme

Variation des PA-Gehaltes innerhalb und zwischen Chargen





→ Probenahmeverfahren angelehnt an VO (EG) 401/2006 Anhang I E (Gewürze)



Homogenität der Laborprobe – Mahlverfahren für Teeproben

Beispiel Rooibostee: gemahlen in Ultrazentrifugalmühle (UZM)

mit und ohne Trockeneis (TE)

- 5fach-Bestimmung der PA-Konzentrationen in beiden Homogenisaten
- Vergleich der relativen Standardabweichung (RSD)

ursprüngliches Verfahren



optimiertes Verfahren

Ultrazentrifugalmühle + Trockeneis (500 μm Sieb)



optimierte Homogenisierung (BfR-PA-Tee-2.0/2014)

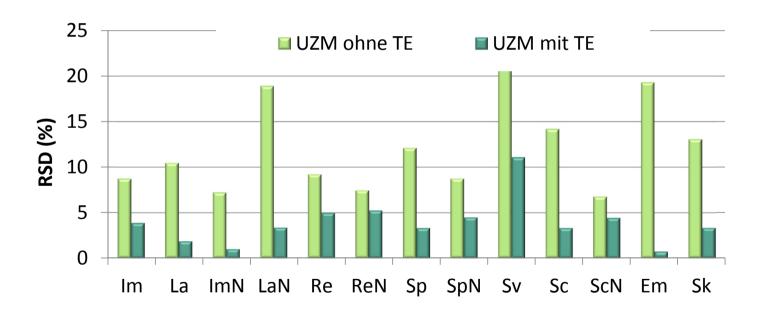


Homogenität der Laborprobe – Mahlverfahren für Teeproben

Beispiel Rooibostee: gemahlen in Ultrazentrifugalmühle (UZM)

mit und ohne Trockeneis (TE)

- 5fach-Bestimmung der PA-Konzentrationen in beiden Homogenisaten
- Vergleich der relativen Standardabweichung (RSD)









Zusammenfassung

- leistungsfähige Analysenverfahren vorhanden
- verschiedene methodische Ansätze zur PA-Analytik direkte/indirekte Verfahren

- im Ringversuch validierte Methoden für Honig und Tee
- umfangreiche Daten zum Vorkommen von PA in Lebens- und Futtermitteln
- Empfehlungen zur Gewährleistung der Vergleichbarkeit von Analysenergebnissen für von PA in Tee:
 - Analytspektrum für Summenbildung (21 PA)
 - Probenahmeverfahren (VO (EG) 401/2006 Anhang I, E.4)

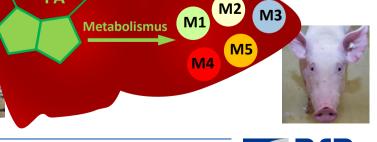


Ausblick

- Bericht zur Laborvergleichsuntersuchung zu PA in Tee
 - → Erkenntnisse zur weiteren Methodenoptimierung
- Standardisierung einer Methode zur Bestimmung von PA in Futtermitteln (Mandat SA/CEN/ENTR/523/2013.14)



- Methoden zur Erfassung des PA-Gesamtprofils (hochauflösende LC-MS/MS)
 - → Identifizierung weiterer relevanter PA
- Biotransformationsprodukte von PA in Lebensmitteln tierischen Ursprungs?
 - → Identifizierung von Metaboliten in-vitro und in-vivo
 - → Methoden zur quantitativen Bestimmung von PA-Metaboliten







DANKE FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Str. 8-10 • 10589 Berlin

Tel. 0 30 - 184 12 - 0 • Fax 0 30 - 184 12 - 47 41

bfr@bfr.bund.de • www.bfr.bund.de