



Validación de un Método de Extracción de Alicina en Ajo y su Cuantificación por HPLC

Dra. Lourdes Díaz Jiménez Q. Karla Jiménez López

Validacion de un Metodo de Extraccion de Alicina en Ajo y su Cuantificacion por HPLC



Antecedentes





Origen

Centro y sur de Asia.

En el siglo XV es introducido al continente americano.







Actividad biológica

- Enfermedades respiratorias
- Tuberculosis
- Antimicrobial
- Anticancérigeno
- Reductor de colesterol
- Anti-inflamatorio











Química del ajo

*Compuestos sulfurados

- Disulfuro de alilo
- s- alilcisteina
- ALICINA

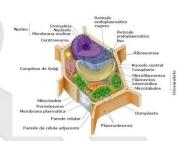
*Compuestos no sulfurados

- Saponinas
- Macronutrientes



Alicina

Formación de la alicina



- Sustrato aliina



- Enzima aliinasa

Rompimiento del tejido



Características

- 70% de los compuestos sulfurados.
- Olor característico



- Propiedades curativas
- Inestable
- Descomposición





Cuantificación de alicina

- Dificultades.
- Inestabilidad
- Dificultad para obtener un estándar
- Falta de concenso







Diversos métodos analíticos

Método INA

Condiciones estrictas en la temperatura.

Método propuesto por Dowell (1999)
Tiempo de reposo

Lawson y Wang (2001)

Temperatura de 12-15 °C y tiempo de reposo.



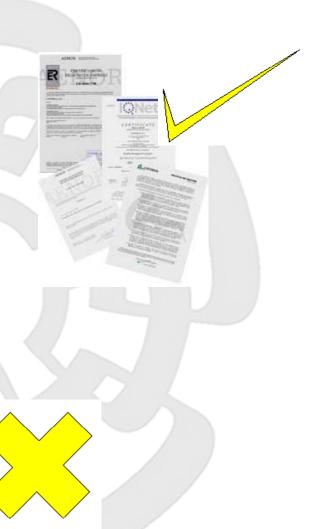
Validación

·Confirmar

Aceptabilidad

Fiabilidad

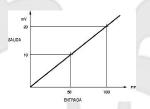






Parámetros de validación

Linealidad



 Selectividad o especificidad

Exactitud





- Precisión
 - Repetibilidad
 - Reproducibilidad



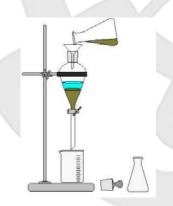


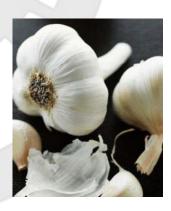
Robustez



Objetivo

Validar un método de extracción y cuantificación de alicina en ajo y extractos de ajo.





Validacion de un Metodo de Extraccion de Alicina en Ajo y su Cuantificacion por HPLC









Material biológico

La materia prima fue proporcionada por la empresa Nutrilite S. de R.L. de C.V.



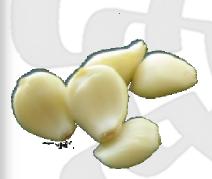


Tratamiento de la muestra

*Fresco

*Liofilizado

*Seco

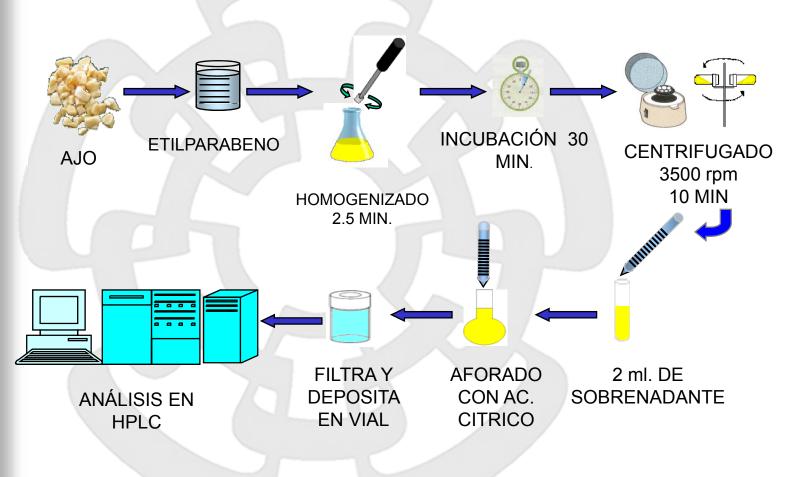












Condiciones HPLC: MeOH/Agua 45/55, Flujo 0.80 mL/min, λ= 230 nm



Validación

- Selectividad o especificidad: se utilizó polvo de ajo estandarizado, concentración de alicina al 1.023%
- Linealidad: Concentraciones de 20, 40, 60, 80 y 100% realizando dos replicas por cada nivel de concentración
- •Repetibilidad: concentraciones de 20, 50 y 100%, realizando 8 réplicas por cada nivel de concentración (análisis realizados por el mismo analista, equipo y día).



Validación...

- •Reproducibilidad: concentración al 100% realizando 2 réplicas de concentración, por dos analistas diferentes.
- •Exactitud: concentraciones del 20, 50 y 100% realizando 3 réplicas por cada nivel.
- Robustez: se evaluaron las diferentes condiciones que pueden llegar a representar cambios significativos, las modificaciones que se hicieron al método fueron la concentración de fase móvil, dos columnas de diferentes marcas, cambios de analistas.

Validacion de un Metodo de Extraccion de Alicina en Ajo y su Cuantificacion por HPLC

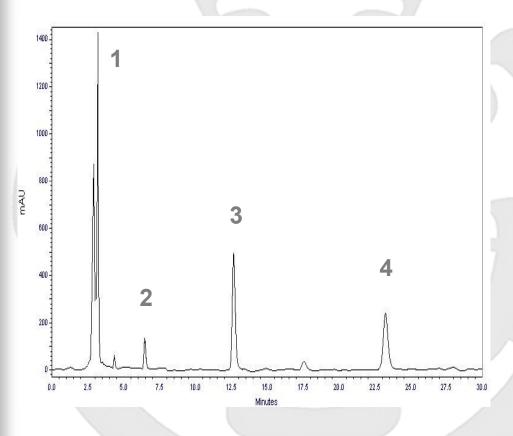


Resultados y discusión





Calidad de la materia prima

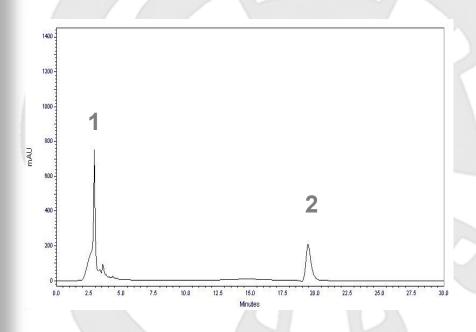


- 1.- Compuestos sulfurados
- 2.-Allyl metano tiosulfinato, Metil 2propenotiosulfinato.
- 3.- Alicina
- 4.- Etilparabeno



Determinación del método de conservación del ajo

Ajo deshidratado (por calentamiento)

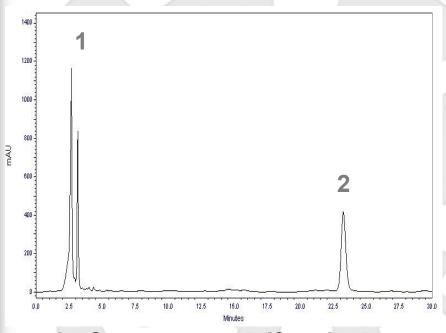


- -Liberación de sustrato y enzima
- -Degradación de alicina

- 1.- Compuestos sulfurados
- 2.- Etilparabeno



Ajo deshidratado (por liofilización)



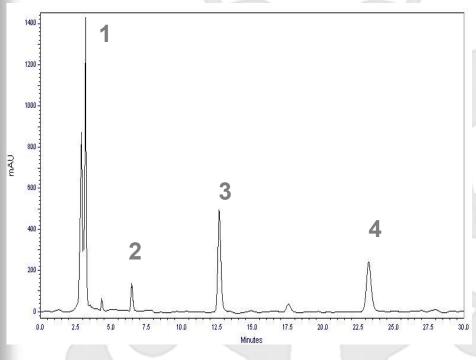
Congelamiento muy rápido

Inactivación de la aliinasa

- 1.- Compuestos sulfurados
- 2.- Etilparabeno



Ajo congelado a – 80°C

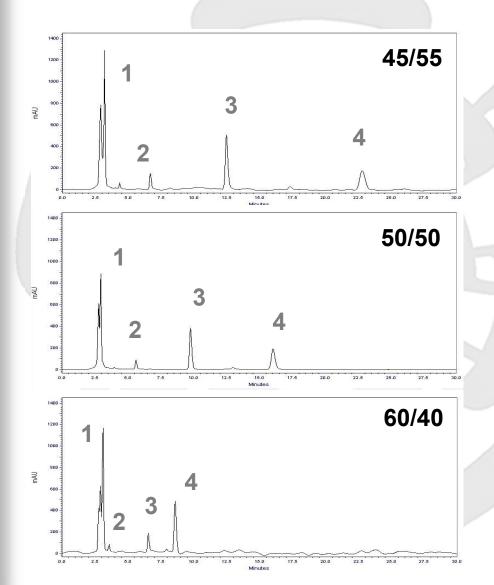


- -Congelado a -80 °C
- -Refrigeración previa antes al análisis.
- -Temperatura ambiente.

- 1.- Compuestos sulfurados
- 2.- Allyl metano tiosulfinato, Metil 2-propenotiosulfinato.
- 3.- Alicina
- 4.- Etilparabeno



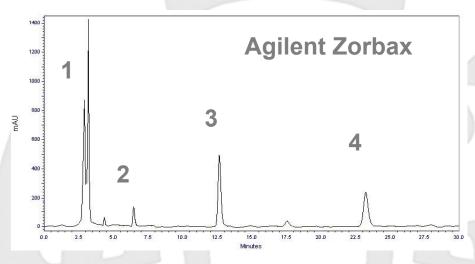
Fase móvil

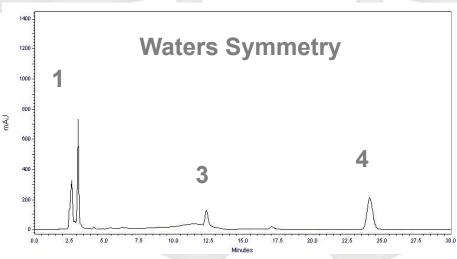


- 1.- Compuestos sulfurados
- 2.- Allyl metano tiosulfinato, Metil 2-propenotiosulfinato.
- 3.- Alicina
- 4.- Etilparabeno



Columnas

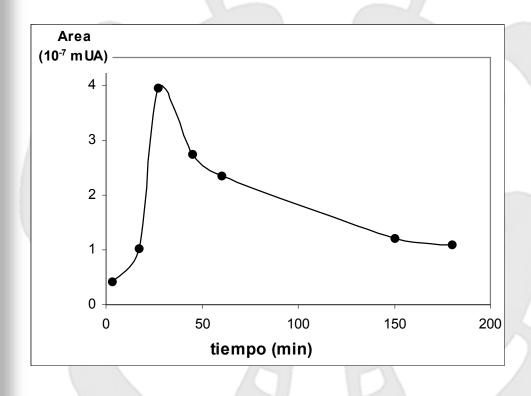




- 1.- Compuestos sulfurados
- 2.- Allyl metano tiosulfinato, Metil 2-propenotiosulfinato.
- 3.- Alicina
- 4.- Etilparabeno



Cinética de formación de alicina

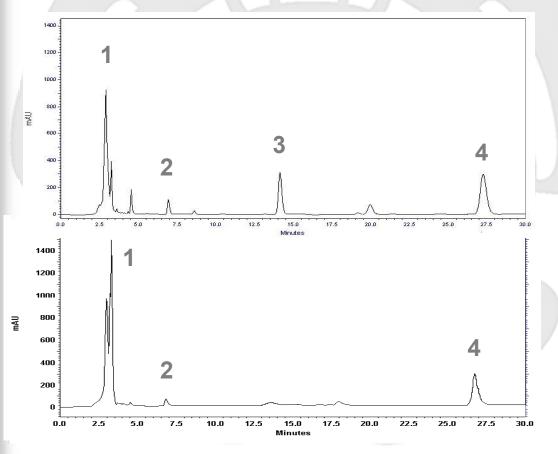


- -Cañizares y col. (2004) y Lawson y Wang (2001)
- -Tiempo de extracción
- Temperatura adecuada entre 19-26°C



· Validación del método

Selectividad o especificidad

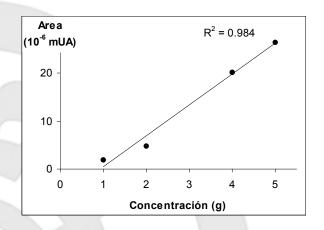


Inhibición de la enzima aliinasa

- 1.- Compuestos sulfurados
- 2.- Allyl metano tiosulfinato, Metil 2-propenotiosulfinato.
- 3.- Alicina
- 4.- Etilparabeno



Linealidad



PrecisiónRepetibilidad

Criterio establecido: <5%

Concentración	Valores obtenidos.
20%	X _{media} = 1951337
	S= 77887
	CV= 4%
50%	X _{media} = 4527597
	S= 201086
	CV= 4.4%
100%	X _{media} =7788429
	S= 135570
	CV= 1.7%



Reproducibilidad

Criterio establecido: <3%

Concentración	Valores obtenidos.
Analista 1	X _{media} = 27118989
	S= 120527
	CV= 0.4%
Analista 2	X _{media} = 29522974
	S= 447329
	CV= 1.5%

Exactitud

Criterio establecido: <3%

Concentración	Valores obtenidos.
20%	X _{media} = 1.92
	S= 0.04
	CV= 2.2 %
50%	X _{media} = 4.55
	S= 0.07
	CV= 1.5 %
100%	X _{media} =26.4
	S= 0.21
	CV= 0.8 %



Robustez

Fase móvil

Columna

Analistas

No presentan cambios significativos en el método

Validacion de un Metodo de Extraccion de Alicina en Ajo y su Cuantificacion por HPLC



Conclusiones

El método de cuantificación y extracción de alicina quedó validado en base a los resultados de los principales parámetros evaluados: coeficiente de correlación en la linealidad (0.984), coeficientes de variación en reproducibilidad (<2 %) y repetibilidad (<5 %).

De igual manera ha sido demostrada la precisión, selectividad y robustez.

Validacion de un Metodo de Extraccion de Alicina en Ajo y su Cuantificacion por HPLC



Gracias por su atención

Dra. Lourdes Díaz Jiménez
Recursos Naturales y Energéticos
Cinvestav-Unidad Saltillo
lourdes.diaz@cinvestav.edu.mx