

Entwicklung einer chromatographischen Methode zur Bestimmung von Acrylat-Oligomeren in acrylatbasierten Druckfarben auf Lebensmittelverpackungen

L. Richter¹, K. Sixdorf¹, T. J. Simat¹, D. Fügel², W. Altkofer², R. Helling³

1 Fakultät für Mathematik und Naturwissenschaften, Professur für Lebensmittelkunde und Bedarfsgegenstände, Dresden 2 Chemisches Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, Follbach

2 Chemisches Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, Fellbach 3 Landesuntersuchungsanstalt Sachsen, Dresden



Zusammenfassung

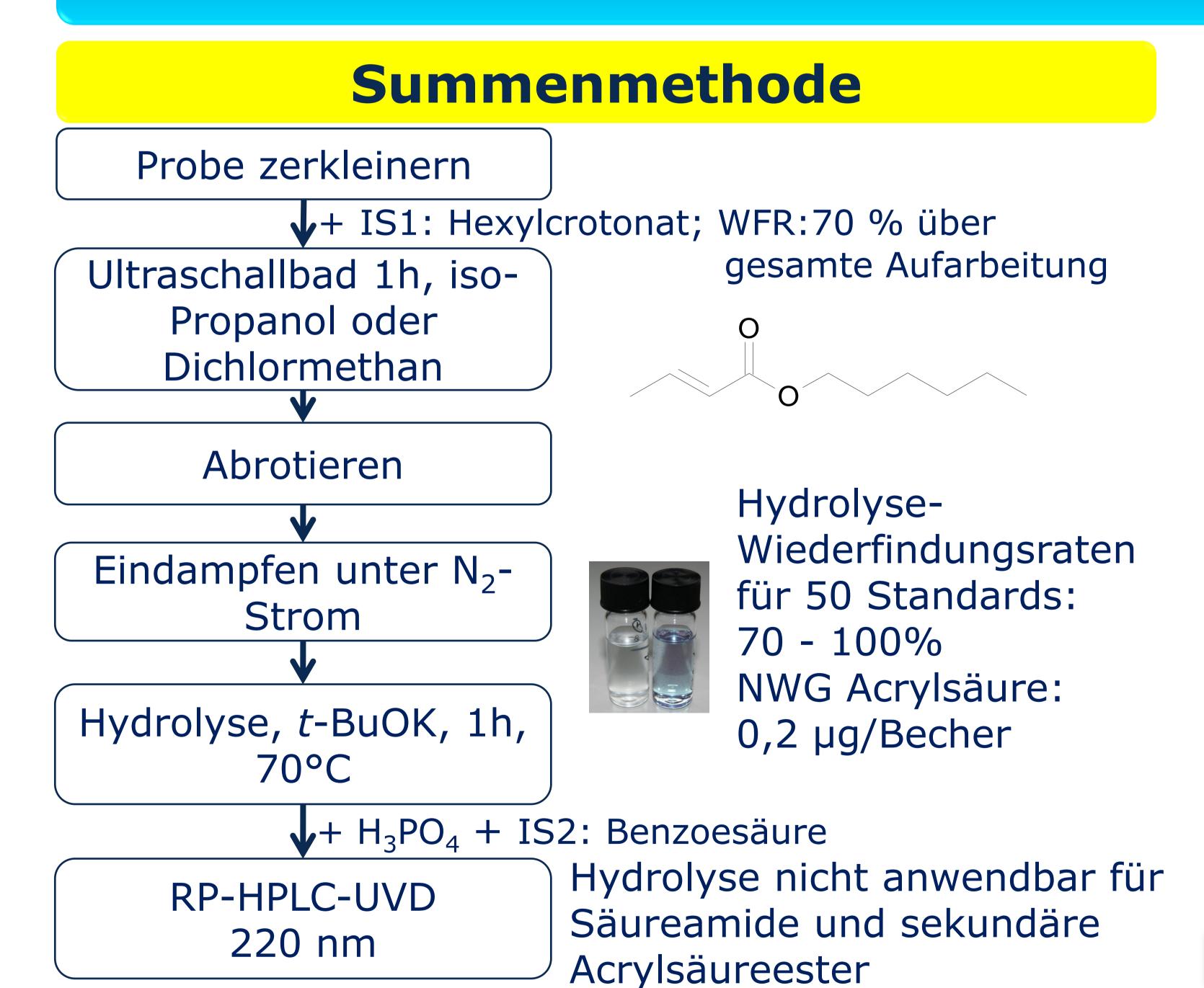
Die Summenmethode zur Bestimmung von extrahierbarer estergebundener Acrylsäure konnte mit einer alkalischen Hydrolyse mit t-BuOK entwickelt werden (50 Acrylat-Oligomerstandards; WFR: 70 bis 100 %). Die entwickelte Methode wurde anschließend auf Extrakte von Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff (z.B. Joghurtbecher) angewandt. Im Totalextrakt (Ultraschallbad, 1h, Isopropanol oder Dichlormethan) von 6 mit acrylatbasierter Druckfarbe bedruckten Bechern konnte extrahierbare estergebundene Acrylsäure zwischen 34 und 618 µg/kg Füllmenge bestimmt werden.

Hintergrund

Die acrylatbasierten Druckfarben gehören zu den UV-härtenden Druckfarben, welche häufig zur Bedruckung von Lebensmittelver-packungen eingesetzt werden. Dabei wird die flüssige Druckfarbe durch Bestrahlung mit UV-Licht ausgehärtet. Um das Polymer schnell vernetzen zu lassen und die Viskosität einzustellen, werden der Druckfarbenformulierung Mono- und Oligoacrylsäureester zugesetzt. Die Oligoacrylsäureester sorgen für die Quervernetzung der einzelnen Polymerstränge des Basisharzes, während die Monoacrylsäureester als Reaktivverdünner dienen. Die Vernetzung der Acryl-säurereste ist jedoch nicht vollständig. Einige der Substanzen liegen weiterhin ungebunden vor und können entweder über die Gasphase (bei Sdp. < 350 °C) oder in direktem Kontakt in das Lebensmittel migrieren.



Methodenentwicklung und Anwendung

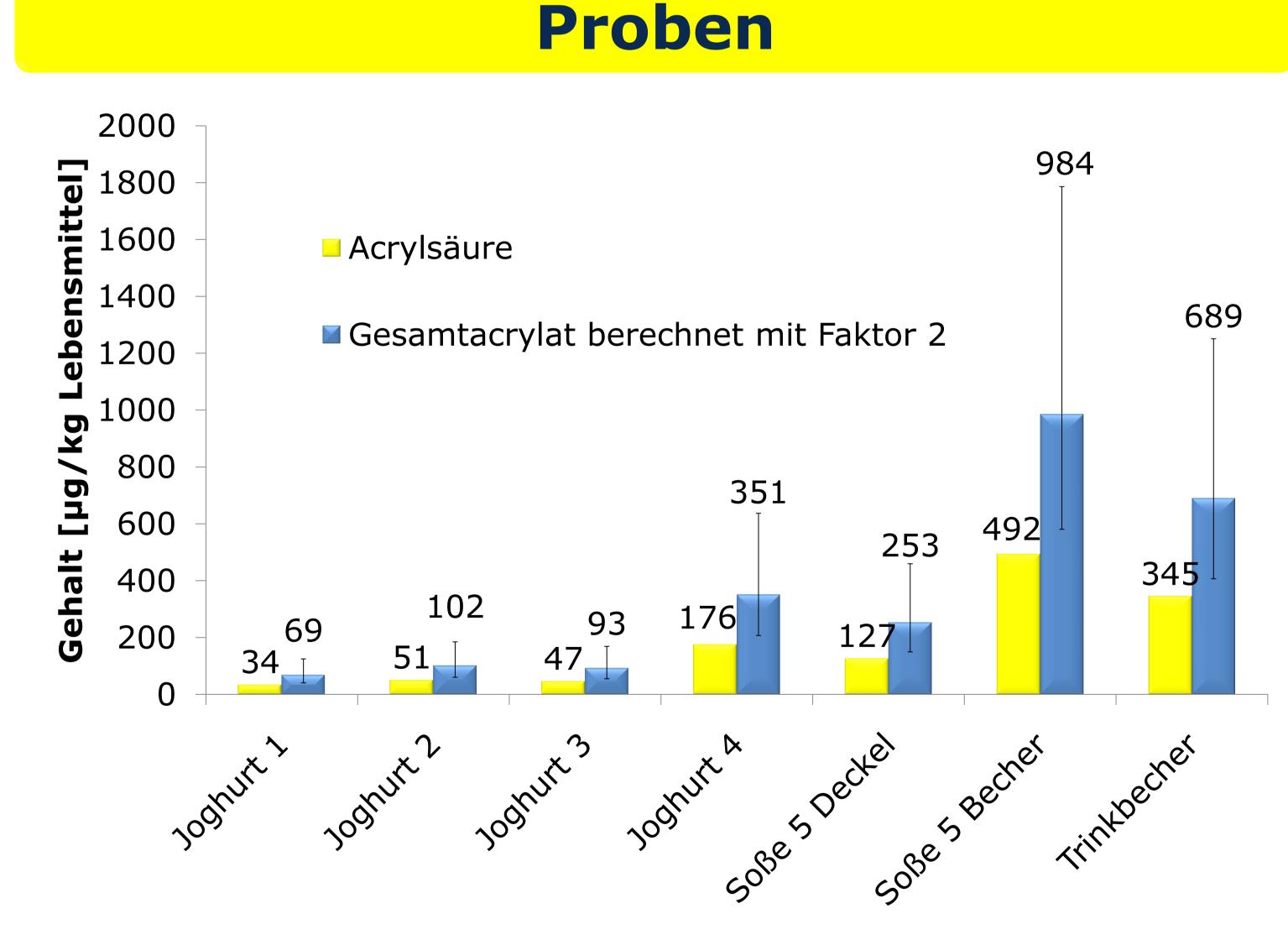


Ausblick

Innenmigrate:

- Summenbestimmung im Simulanz
- → Wie hoch ist der tatsächliche Übergang im Vergleich zum Totalextrakt?
- Einzelsubstanzbestimmung in Lebensmittel + Simulanz

Danksagung: Die Finanzierung dieses Vorhabens erfolgte durch das deutsche Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)





Acrylsäure nach Hydrolyse der Totalextrakte umgerechnet auf extrahierbare estergebundene Acrylsäure mittels theoretischen Acrylsäurefaktors: $F \approx 2$

Negative Fehlerindikatoren: wenn Faktor größer 2 z.B. für mono- bis trifunktionelle Acrylsäureester Positive Fehlerindikatoren: wenn Faktor kleiner 2 z.B. für tetra- bis hexafunktionelle Acrylsäureester

→ Annähernd kann Faktor 2 zur Rückrechnung auf den Gesamtacrylatgehalt in der Probe verwendet werden