Recherche de substances critiques identifiées dans un produit naturel par HPTLC

Présentation du 9 juin 2016, Marie BARTOLO, Sandrine CARISTAN SANOFI Montpellier R&D



Optimisation méthode HPTLC

Notre objectif est l'analyse d'un produit naturel d'origine végétale

Procédé de transformation:

Substance naturelle ---> Farine ---> Lyophilisat

- Matière première —— Principe Actif
- Recherche et quantification des aflatoxines
- Recherche des principaux acides gras:
 - acide palmitique, acide linoléique et acide oléique
- Difficulté : pas de spécifications au moment de la mise au point
- Problématique sur la nature de l'échantillon :
 - sous forme de farine ou de lyophilisat
 - effet de matrice de l'échantillon
 - problème de quantité d'échantillon à disposition



Première partie

Recherche des Aflatoxines



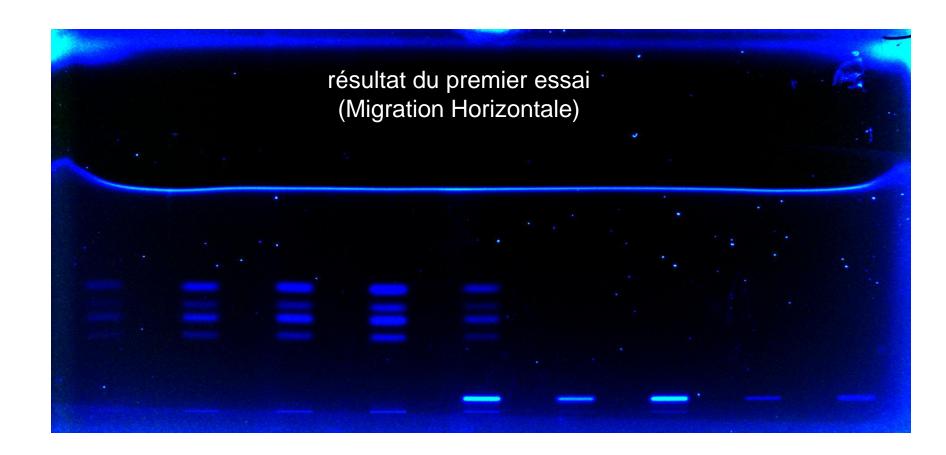
Premier essai de prise en main:

Utilisation de l'application CAMAG A97.1, détermination des aflatoxines AfB1 AfB2 AfG1 AfG2 dans l'extrait de tomates.

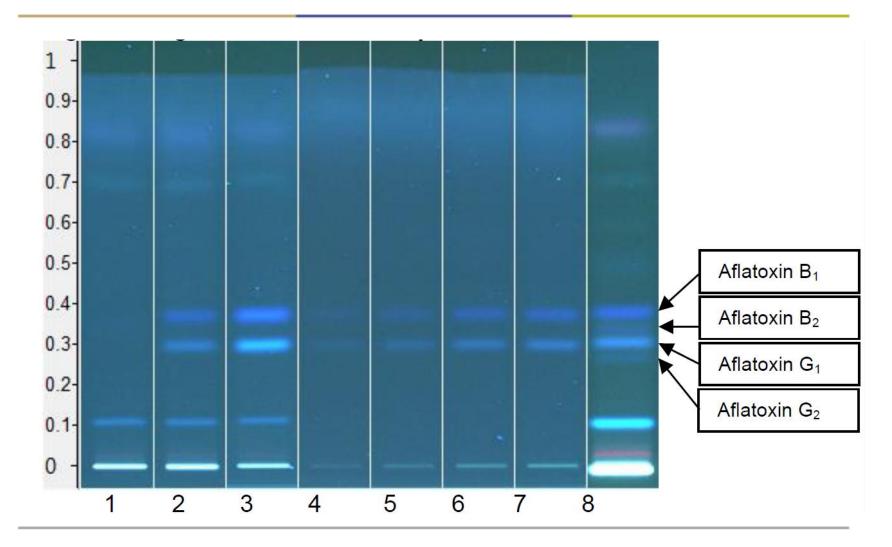
A-97 1 Aflatoxins in tomato extract.pdf

- Multiples extractions de l'échantillon par décantation / évaporation
- Essai sur témoin d'aflatoxines seules
 - (B1, G1, B2, G2, M1)
- Dépôt sur HPTLC Si 60F254 20x10cm d'un mélange d'aflatoxines











- Utilisation de l'USP pour connaitre la norme recherchée et sa LOQ :
 - valeur cible
 - 5 ppb pour AfB1
 - 20 ppb pour la somme des aflatoxines AfB1 AfB2 AfG1 AfG2

USP 561 extract Article of botanical origin.pdf

- Extraction / décantation
- Traitement échantillon sur cartouche IAC si nécessaire
- Une surcharge sur la plaque par overspotting.

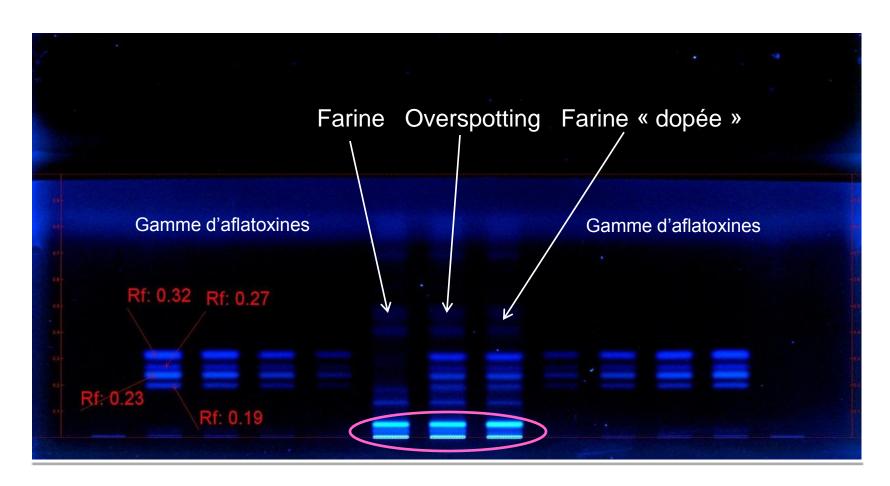


Décisions :

- Travail sur farine pour descendre en limite de quantification (lyophilisat pas disponible en quantité suffisante)
- Essai sans cartouche IAC (délai de préparation échantillon plus court)
- Ajout d'un dépôt d'une farine « dopée » en aflatoxine (5 ppb)
 - vérification de l'entrainement des aflatoxines pendant le processus extraction/décantation



Conditions CAMAG



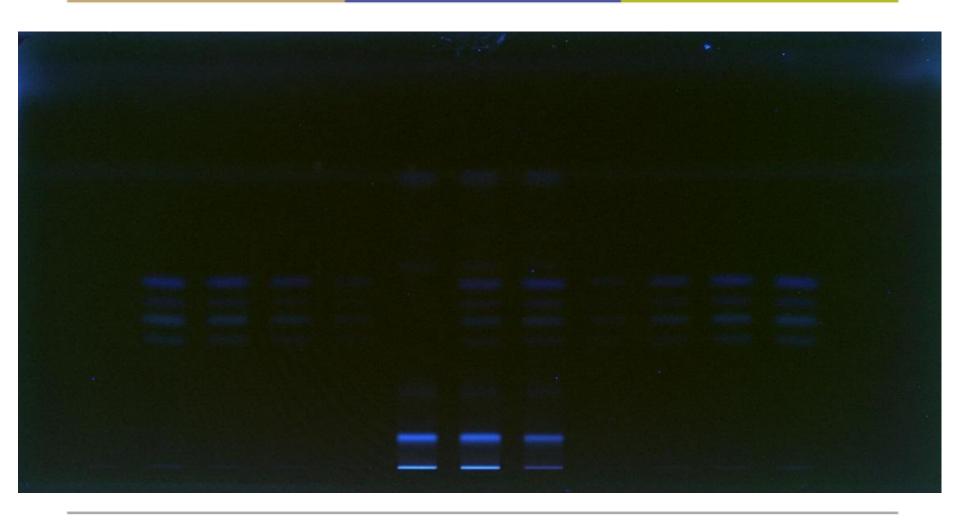


- Finalisation de la méthode
 - Optimisation Détection
 - Choix mode de migration

Comparatifs de plaques

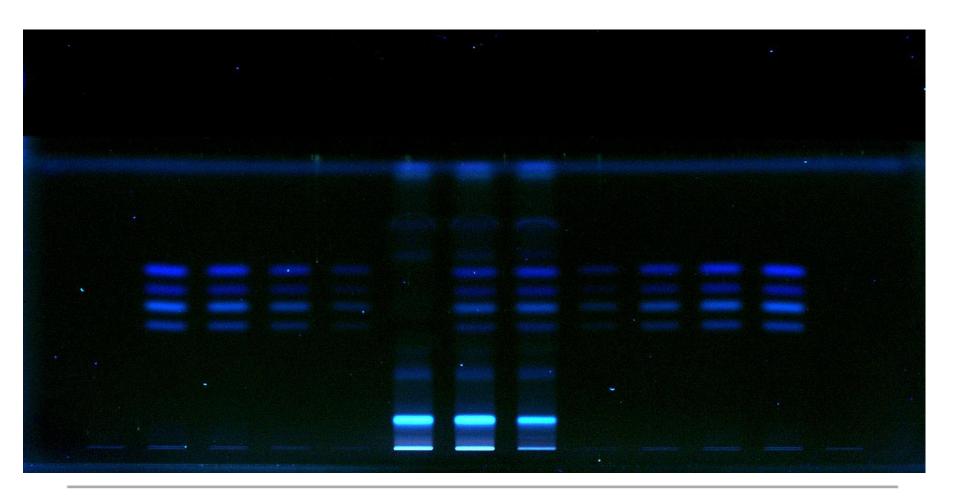


Comparaison de plaques Sans immersion dans la paraffine





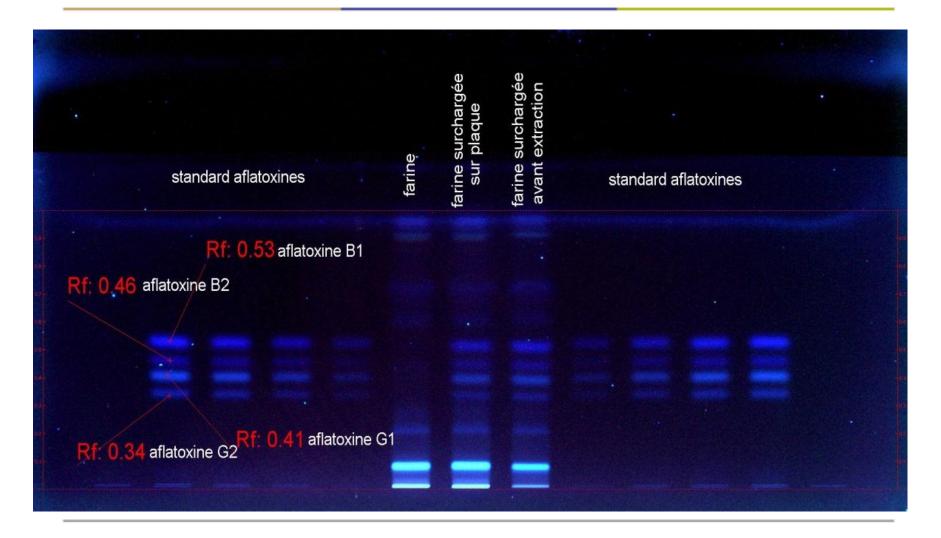
Comparaison de plaques avec immersion dans la paraffine





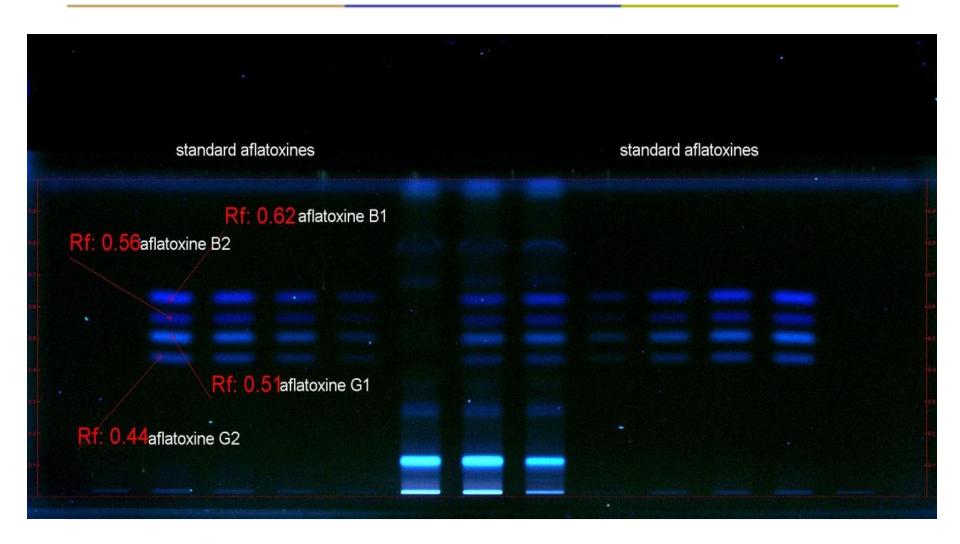
Comparaison de plaques

migration cuve horizontale



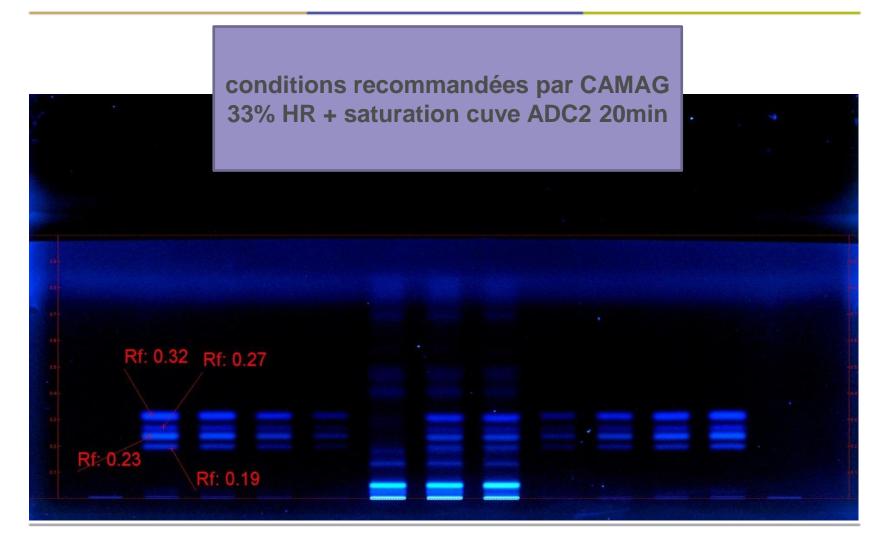


Comparaison de plaques ADC2





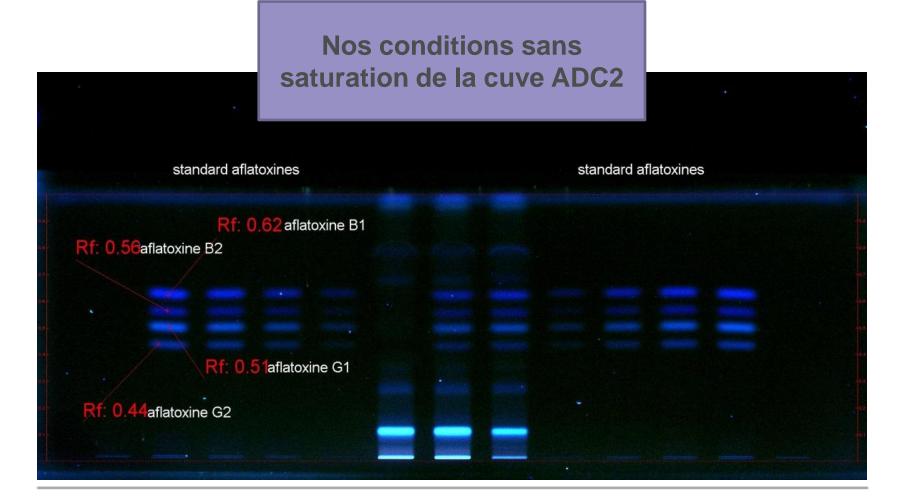
Comparaison de plaques Conditions CAMAG





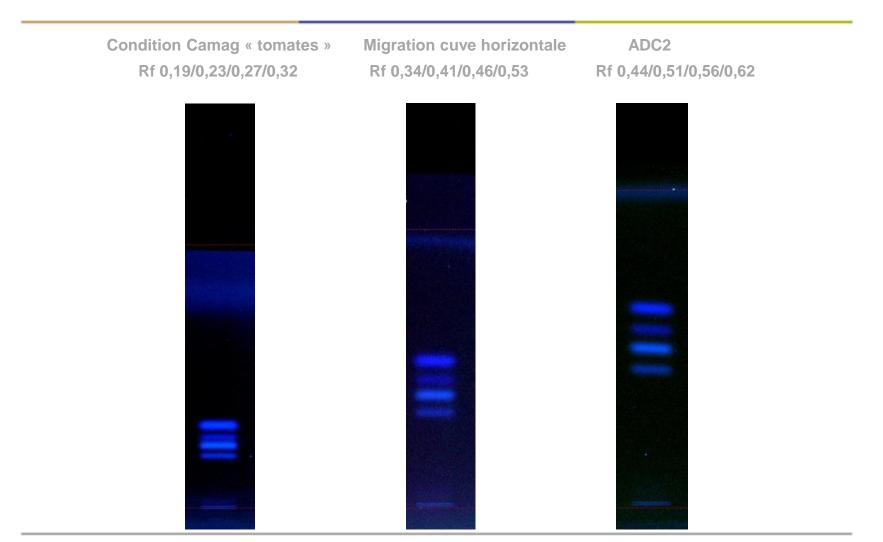
Comparaison de plaques

notre mise au point





Comparaison de pistes d'un mélange de 4 aflatoxines



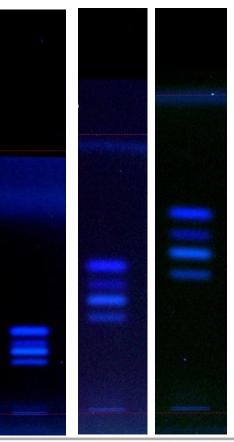


Comparaison de pistes avec le logiciel Visioncats







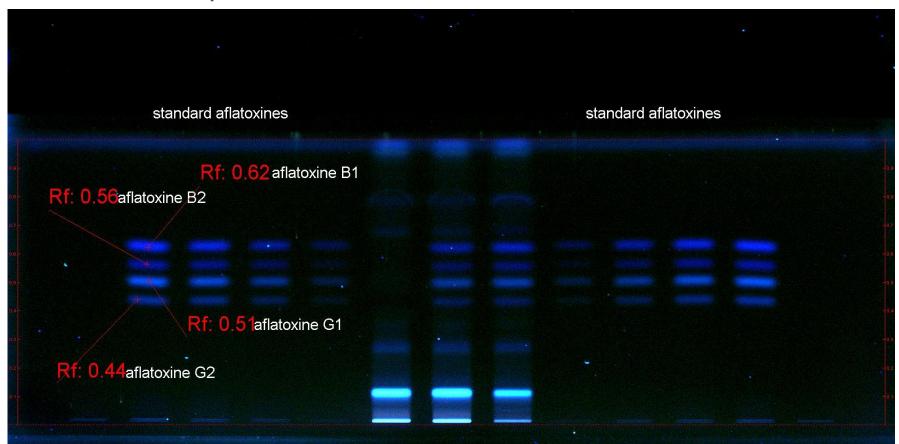






Méthode HPTLC retenue Recherche des aflatoxines

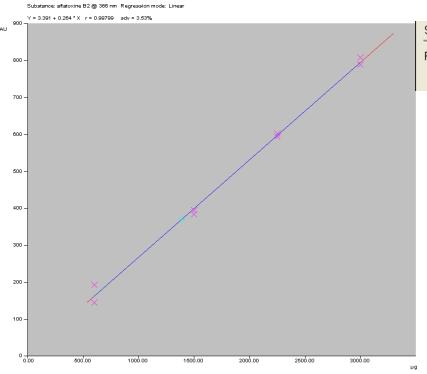
• Plaque obtenue 366nm après paraffine, migration au choix ADC2 ou horizontale





Méthode HPTLC retenue Quantification des aflatoxines – scanner 3

courbe linéaire ex: aflatoxine B2 (r= 0.998)



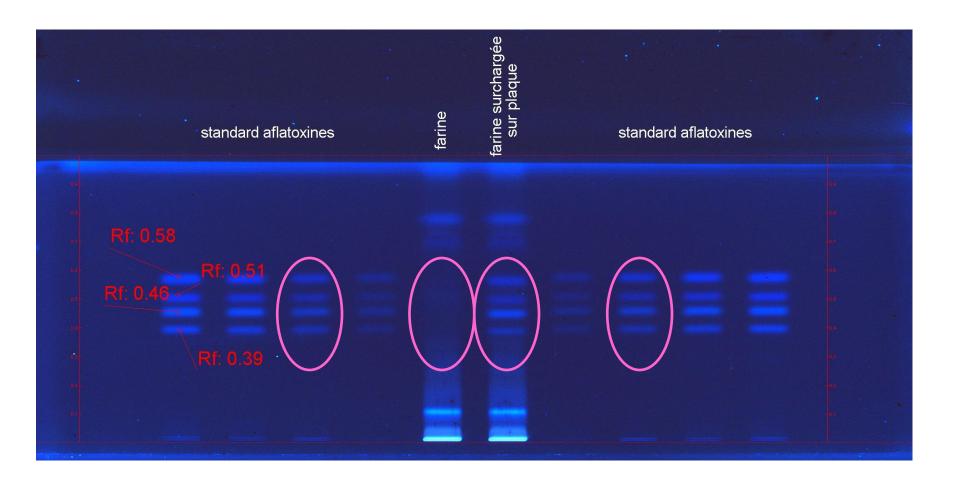


Possibilité de quantification en aire ou hauteur => choix en aire

Surcharge à 5 ppb estimée à 4,7 ppb

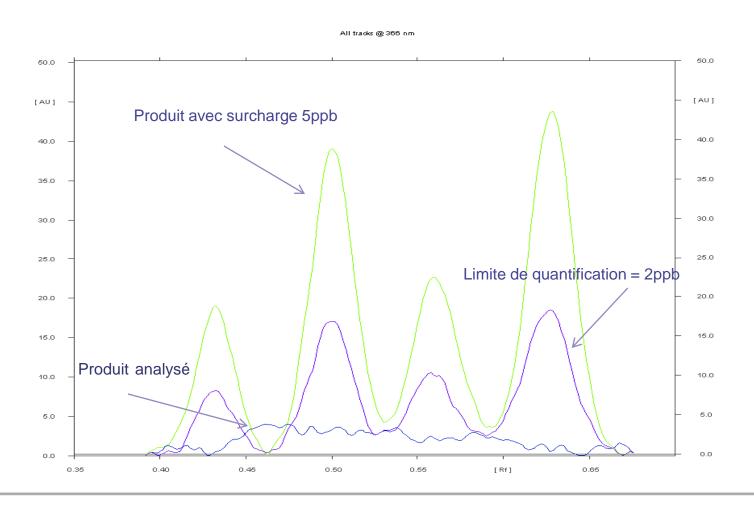


Résultats contrôle de libération - Avril 2016





Résultats contrôle de libération – Avril 2016 Quantification des aflatoxines – scanner 3





Aflatoxine dans la farine

- Conclusion et perspectives
 - Pas de saturation de la cuve, celle-ci ne nous apporte pas une amélioration sur la séparation.

 Descendre à < 2 ppb en travaillant sur un dépôt en aire pour augmenter le volume déposé,

- Pour une reproductibilité, l'HR sera fixée à environ 50%
 - Meilleure séparation observée vers 50 % HR



Deuxième partie

Recherche des Acides Gras



Recherche des Acides Gras

Le point de départ de cette mise au point

- Notre rôle sera de contrôler si les lavages organiques sont efficaces
 - √ élimination des acides gras
- Premier essai: pas d'acide gras détectés dans le lyophilisat (aucune idée de la limite de détection)
- Pas de norme sur les 3AG principaux qui sont les acides palmitique, linoléique et oléique.
- Analyse sur la farine car quantité disponible importante / lyophilisat.
- Extraction identique à celle utilisée pour les aflatoxines



Recherche des Acides Gras

 Après beaucoup d'essais sur plusieurs types de plaques pour obtenir une « bonne séparation » des 3 acides gras,

Nous avons optés pour une analyse des acides gras en deux temps sur deux types de plaques HPTLC Silice et RP18 F_{254}

- Sur RP18 F₂₅₄, séparation des 3 acides gras, mais mauvaise détection de AP
 - Détection UV 190 nm + phosphomolydique (traçabilité visualizer)
- Sur SiO₂, pas de séparation des 3 acides gras mais TOUS se détectent.
 - Détection UV-fluo 366 nm (primuline) + phosphomolydique (traçabilité visualizer)



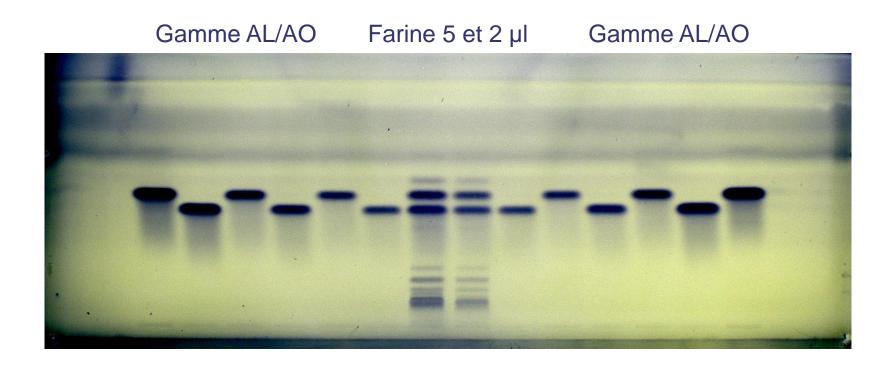
Analyse par HPTLC Recherche des Acides Gras

- Deux méthodes HPTLC par échantillon sont mises en œuvre
 - Une pour séparer l'acide oléique et linoléique : ADC 2
 - l'acide palmitique ne se détecte pas sur cette plaque
 - Une deuxième méthode : somme des 3 acides gras (oléique, palmitique et linoléique) : AMD
 - Vérification de l'équivalence des facteurs de réponse
 - Gamme unique en Acide Linoléique / Calibration qui a le Fr le plus défavorable (« surestimation » du résultat)



Acide Oléique et Linoléique RP18

Méthode : <u>Acide Oléique et Linoléique par HPTLC.docx</u>





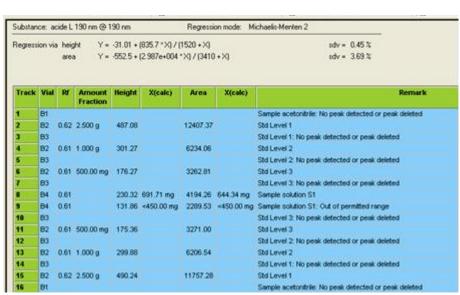
Acide Oléique et Linoléique RP18

Avant révélation à l'acide phosphomolydique

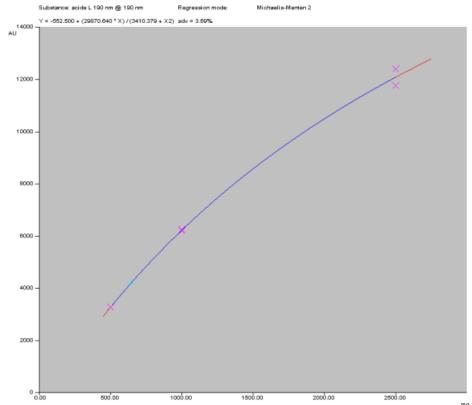
- Scanner à 190nm
- Régression de type Michaelis-Menten 2
- Résultats similaires en aire et en hauteur pour les 2 acides
 - Choix de la quantification en aire par habitude.



Acide Linoléique



Acide linoléique : ~ 644 ppm Proportionnalité des deux dépôts

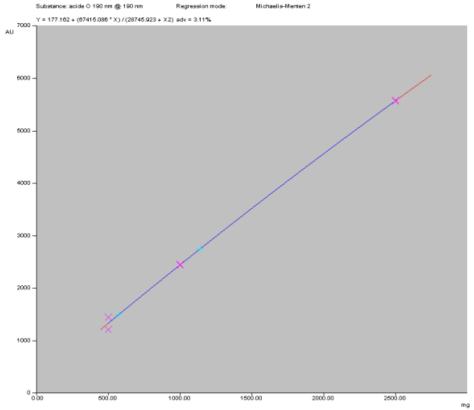




Acide Oléique

Substance: acide 0 190 nm @ 190 nm						Regres	sion mode:	Michaelis-Menten 2	
Regress	ion vii	a heig area		-3.048 + (733.4 *X) / (4389 +X) 177.2 + (6.742e+004 *X) / (2.875e+004 +X				adv = 1.54 % adv = 3.11 %	
Track	Vial	Rf	Amount Fraction	Height	X(calc)	Area	X(calc)	Remark	
1	B1		· AUTOMORPHICAL STATE OF THE ST				-	Sample acetonibile: No peak detected or peak deleted	
2	82							Std Level 1: No peak detected or peak deleted	
3	B3	0.55	2.500 g	263.07		5559.35		Std Level 1	
4	82							Std Level 2 No peak detected or peak deleted	
5	B3	0.54	1.000 g	135.19		2439.23		Std Level 2	
6	B2							Std Level 3: No peak detected or peak deleted	
7	B3	0.54	500.00 mg	73.97		1447.69		Std Level 3	
8	B4	0.54		142.91	1.091 g	2749.88	1.141 g	Sample solution S1	
9	B4	0.54		78.36	548.01 mg	1487.06	569.61 mg	Sample solution S1	
10	B3	0.54	500.00 mg	69.95		1211.75		Std Level 3	
11	82							Std Level 3: No peak detected or peak deleted	
12	B3	0.54	1.000 g	130.90		2447.82		Std Level 2	
13	82							Std Level 2. No peak detected or peak deleted	
14	B3	0.55	2.500 g	263.14		5582.79		Std Level 1	
15	B2							Std Level 1: No peak detected or peak deleted	
16	B1							Sample acetonitrile: No peak detected or peak deleted	

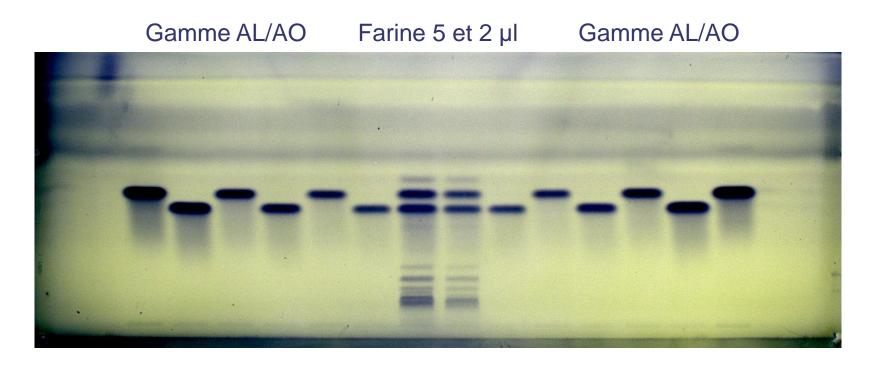
Acide oléique: ~ 1140 ppm Proportionnalité des deux dépôts





Acide Oléique et Linoléique RP18

- Différence de réponses entre les deux acides à 190 nm
- Contrairement à l'observation de la plaque:

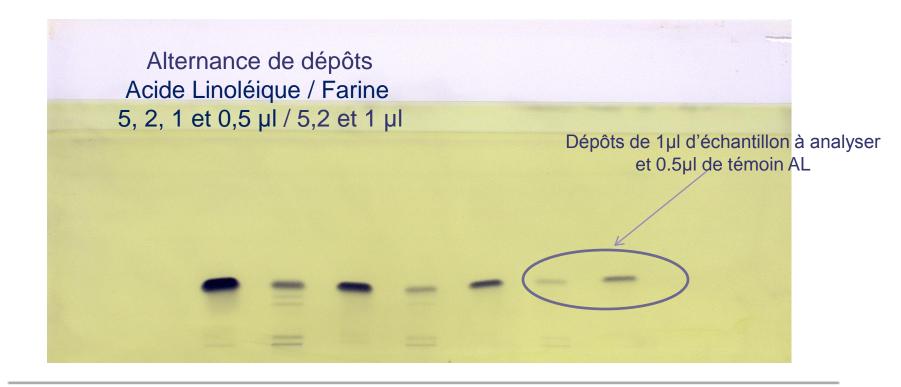




Acides Gras Totaux SiO2

Méthode : <u>Acides Gras Totaux par HPTLC.docx</u>

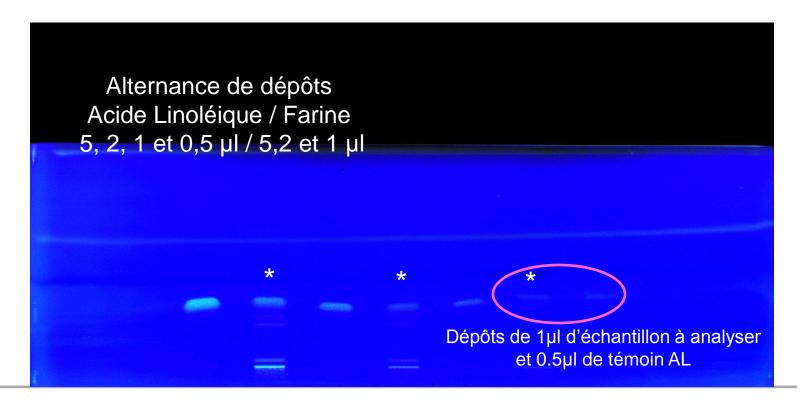
Plaque après immersion dans l'acide phosphomolybdique en lumière blanche





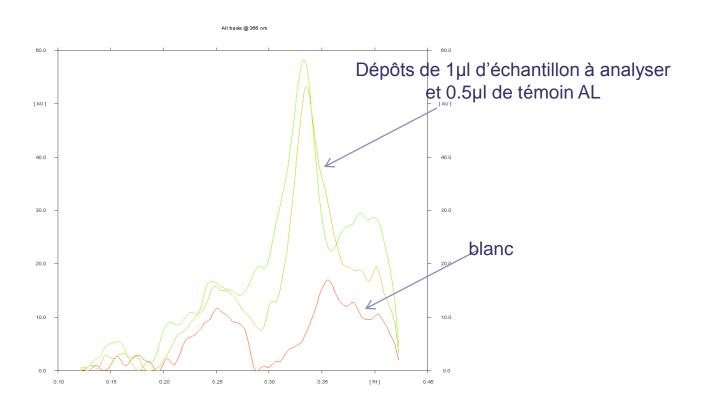
Acides Gras Totaux SiO2

- Détection / quantification à 366 nm après immersion dans la primuline (fluorescence)
- Régression linéaire





Acides Gras Totaux par HPTLC



Acides gras totaux : 2596 ppm



Acides Gras Totaux par HPTLC

RESULTATS

- Acide Linoléique + Acide Oléique = 644 + 1140 = 1784 ppm
- Acides gras totaux = 2596 ppm

L'extraction des acides gras dans la farine est efficace



- Un remerciement particulier, à Jérémy et Pierre de Chromacim pour leur prêt de l'ADC2 lors de ces mises au point → Permis l'achat de l'appareil,
- Un remerciement à Sandrine et au club pour m'avoir poussé à faire cette présentation aujourd'hui,
- Un remerciement à ses membres pour m'avoir écouté.
- QUESTIONS !!!

