

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 2 – Juin 1998

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 1998-0116

Influence de la technologie de fumage sur la qualité du poisson fumé en regard des composés indésirables

Influence of the smoking technology on the quality of smoked fish regarding undesirable compounds
Karl H.

Seafood from Producer to Consumer, Integrated Approach to Quality

Elsevier - Developments in Food Science, n° 38 - J.B. Luten, T. Borrensen., J. Oehlenschläger, 1997

Proceedings of the International Seafood Conference, 13-16 nov. 1995, Noordwijkerhout, The Netherlands, p. 633-639 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

L'étude réalisée compare les teneurs en nitrite, formol, hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH) dans les poissons fumés produits dans différents fumoirs modernes et traditionnels.

La quantité de nitrite dépend du process de fumage utilisé.

Les nitrites ont été régulièrement détectés dans les échantillons de fumoirs traditionnels mais pas dans les produits issus de fumoirs modernes.

La fumée peut contenir des quantités importantes de formol mais les poissons fumés ne contenaient que des doses modérées. On n'a pas mis en évidence de relations avec le process.

La quantité de 13 composés PAH, déterminée dans cette étude, dépendait du process.

Le taux moyen de benzopyrènes dans les échantillons de fumoirs modernes était de 0,1 µg/kg de partie comestible, et 1,2 µg/kg dans les échantillons de fumoirs traditionnels.