

# **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : 7 – **Septembre 1999**

Thème : **3 - Qualité**      Sous-thème : **3 - 5 Méthodes analytiques générales**

Notice n° : **1999-0655**

## **Le traitement ionisant des aliments**

**Raffi J.**

IAA - Industries alimentaires et agricoles, 1999, n° 4, p. 71-76

### **● Résumé**

La réglementation française actuelle autorise les traitements ionisants sur un nombre limité d'aliments, principalement pour la décontamination de produits déshydratés, l'inhibition de la germination ou encore la désinsectisation de légumes et fruits secs. Les perspectives d'avenir de l'ionisation sont évoquées, en raison de la rédaction et du vote d'une directive européenne. Les applications envisageables semblent s'orienter vers la complémentarité avec les méthodes classiques de décontamination et d'augmentation de la conservation, plutôt que vers le remplacement des procédés actuels.

Le principe et les différentes applications possibles des traitements ionisants sont décrits, ainsi que les arguments permettant de conclure à l'innocuité du traitement sur les aliments. L'article présente ensuite les recherches qui se développent pour permettre d'apporter la preuve qu'un aliment a été ou non irradié, ceci afin d'être capable de contrôler les échanges commerciaux (étant donné la grande disparité entre les législations des différents pays), de vérifier quel a été le but du traitement et de donner aux consommateurs une meilleure information.