

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **12 – Décembre 2000**

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

Notice n° : **2000-1186**

Le point sur la décontamination par ionisation

Gattegno I.

RIA , 2000, octobre, 4 p.

● Résumé

En France, l'ionisation est autorisée pour une quinzaine d'aliments, dont les crevettes décortiquées ou étêtées congelées, ou encore les algues déshydratées. Deux procédés peuvent être utilisés : les rayons gamma issus du Cobalt 60 et les rayons bêta correspondant à l'émission d'électrons accélérés. L'article donne des explications sur les conditions d'autorisation, que ce soit dans un but de décontamination, de désinsectisation, d'antigermination... et sur les modes d'action et intérêts / inconvénients de ces procédés.