

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 16 – Décembre 2001

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2001-1625

Dosage du fluorure dans les aliments à l'aide de la fusion alcaline et d'une électrode sélective pour l'ion fluorure

Determination of fluoride in food by the use of alkali fusion and fluoride ion-selective electrode

Kjellevoid Malde M.*, Bjorvatn K. et Julshamm K.

* University of Bergen, Faculty of Dentistry, Laboratory of Dental Research, Arstadveien 17, N-5009 Bergen, Norway ; Fax : +47.55.58.64.87 ; E-mail : marian.kjellevoid@odont.uib.no

Food Chemistry, 2001, n° 73, p. 373-379 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Les auteurs ont développé une méthode analytique pour déterminer rapidement la teneur en ion fluorure des aliments, en associant la fusion alcaline comme technique de minéralisation et l'utilisation d'une électrode sélective au fluorure. La méthode est testée sur divers échantillons biologiques marins (crevettes, poissons, farine de poisson,...) ainsi que sur des matériaux de référence.