

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1689

Préserver la salubrité des fruits de mer pour la consommation : brève synthèse sur les toxines, et les méthodes pour les détecter

Keeping shellfish safe to eat : a brief review of shellfish toxins, and methods for their detection

Garthwaite I.

Toxicology, Food Science, AgResearch, Ruakura Research Centre, Private Bag 3123, East St Hamilton, New Zealand ; Tél : +64.838.5147 ; Fax : +64.7.838.5189 ; Email : ian.garthwaite@agresearch.co.nz

Trends in Food Science and Technology, 2000, 11, p. 235-244 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

L'ingestion de coquillages contaminés par les phycotoxines peut provoquer une intoxication alimentaire. Différents types d'intoxication peuvent se produire, chacune d'entre elles étant causée par une toxine (ou un groupe de toxine) issue d'une algue spécifique. Classiquement, le test souris a été utilisé pour détecter les toxines des coquillages, mais des pressions éthiques ou réglementaires, incitent à les abandonner.

Un certain nombre de techniques ont été développées pour remplacer ces tests (tests immunologiques, chromatographie, tests pharmacologiques et sur cultures cellulaires). Tous ont des avantages et des limites. Ces méthodes et leurs potentiels sont évoqués dans cet article.