

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° : 2002-1692


Arsenic dans les produits marins cuits : influence de la cuisson sur les teneurs en arsenic total et inorganique

Arsenic in cooked seafood products : study on the effect of cooking on total and inorganic arsenic contents

Devesa V., Macho M.L., Jalon M., Montoro R.*

* Institut. Agroquim. Tecnol. Alim. (CSIC), apartado 73, 46100 Burjassot (Valencia), Espagne, Fax : 34 963 636 301 ; E-mail : rmontoro@iata.csic.es

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2001, 49 (8), p. 4132-4140

 à commander à INIST-CNRS - Texte en Anglais

● Résumé

Les teneurs en arsenic total et non organique sont analysées dans les produits marins cuits consommés en Espagne durant la période juillet 1997 - juin 1998 : merlus, anchois, chinchards, sardines, bivalves, crustacés, calamars et morue salée. Des traitements divers de cuisson sont pris en compte. Les résultats sont comparés avec ceux des mêmes produits crus et révèlent qu'après cuisson il y a une augmentation significative de l'arsenic total pour la morue salée et les bivalves et de l'arsenic non organique pour les bivalves et les calamars. La teneur moyenne en arsenic non organique est significativement plus importante pour les bivalves que pour tous les autres produits marins. Pour la population espagnole, la prise moyenne d'arsenic total estimée sur la base des résultats de cette étude est de 245 µg/jour. La prise d'arsenic non organique (2,3 µg/jour) représente 1,7% de la prise hebdomadaire tolérée de l'OMS, d'où une confortable marge de sécurité pour cette population qui consomme beaucoup de produits marins.