

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 21 – Mars 2003

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

Notice n° : 2003-2125

## Résidus de méthylmercure et de mercure total dans le thon de la Méditerranée

Total and methylmercury residues in tuna-fish from the Mediterranean sea

**Storelli M.M., Giacomini R., Marcotrigiano G.O.\***

\* Chemistry and Biochemistry Section, Pharmacology Department, Veterinary and Medicine Faculty, University of Bari, strada Prov. le per Casamassima, km 3, 70010 Valenzano (Ba) ; E-mail : g.o.marcotrigiano@veterinaria.uniba.it  
Food Additives and Contaminants, 2002, 19 (8), p. 715-720 – *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Cette étude est effectuée pour doser les teneurs en mercure total et en méthylmercure dans les filets de thon germon (*Thunnus alalunga*) et de thon rouge (*Thunnus thynnus*) capturés en Méditerranée. Le mercure total varie de 0,84 à 1,45 mg/kg poids/poids (moyenne 1,17 mg/kg) et de 0,16 à 2,59 mg/kg (moyenne 1,18 mg/kg) chez le thon germon et le thon rouge respectivement. Dans 78,6% des thons germon et dans 61,1% des thons rouges le mercure total excède la teneur maximale fixée par la Décision de la Commission européenne (1 mg/kg sur poids humide). Dans les deux espèces, le mercure est présent presque entièrement sous la forme méthylée, avec des pourcentages entre 77 et 100% (moyenne 91,3%) chez le thon germon et entre 75 et 100% (moyenne 91%) chez le thon rouge. L'ingestion hebdomadaire estimée est bien au-dessus de l'Ingestion Hebdomadaire Tolérable Provisoire (IHTP) établie pour les deux espèces.