

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

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

Notice n° : 2004-2521

Métaux lourds, dioxines et furannes dans les produits de la pêche. Caractéristiques, origines et dosage

Dudermel P.M.

Laboratoire d'Etudes des Traces Organiques (LETO), Département Eaux et Environnement, Institut Pasteur de Lille, CNRSP; 930, bd Lahure, BP 537, 59505 Douai cedex ; Tél : 03.27.71.24.52 ; Fax : 03.27.71.24.44 ; E-mail : leto@cnrssp.org

Sciences des Aliments, 2003, 23 (4), p. 543-557

● Résumé

La contamination des poissons et des fruits de mer se produit par le biais des métaux lourds, des dioxines et des furannes. Dans cet article, les caractéristiques de ces composés stables sont décrites ainsi que les techniques de dosage pratiquées selon les différentes catégories.

En ce qui concerne les métaux lourds, trois exemples ont été retenus : le plomb, le cadmium et le mercure. Le dosage des dioxines et les furannes nécessite un matériel plus complexe ; la méthode d'analyse par extraction par solvant suivie d'une injection dans un chromatographe en phase gazeuse (CPG) couplé à un spectromètre de masse haute résolution (HRMS) est détaillée ; elle est aujourd'hui considérée comme la technique la plus fiable.

La réglementation européenne qui définit les valeurs limites dans l'alimentation, en vigueur depuis 2001, est également abordée et des normes appliquées dans ce domaine sont mentionnées.