

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

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

Notice n° : 2004-2861

Effets d'un régime alimentaire contenant des organohalogénés produits naturellement (diméthyl bipyrrroles halogénés) via la consommation de poissons et produits de la mer

Dietary exposure to a group of naturally produced organohalogens (halogenated dimethyl bipyrrroles) via consumption of fish and seafood

Tittlemier S.A.

Food Research Division, Banting Research Centre, 2203D, Health Canada, Ottawa, Ontario, Canada K1A 0L2 ; Fax : +1.613.941.4775 ; E-mail : sheryl_tittlemier@hc-sc.gc.ca

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2004, 52 (7), p. 2010-2015 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Les concentrations en 4-diméthyl bipyrrroles halogénés (HDBPs) produits naturellement sont dosées dans des poissons de mer, des poissons d'eau douce, des conserves de poissons et des crevettes, collectés de 1992 à 2002 dans le cadre d'une étude sur le régime alimentaire canadien. Les poissons appertisés de niveau trophique supérieur, thons et saumons, contiennent la plus forte concentration en HDBPs.

La prise journalière estimée de HDBPs, via la consommation de poissons et produits marins, est de 53 pg par g de masse corporelle et par jour et de 0,10 pg d'équivalents 2,3,7,8-tétrachlorodi-benzodioxine (TEQs) par kg de masse corporelle et par jour. Dans les conserves et les crevettes collectées en 1998, les HDBPs correspondent approximativement à 98 et 19%, respectivement, des TEQ totaux dosés (comprenant les biphenyles polychlorés, les dioxines et les furannes). Les résultats de cette étude donnent la première estimation de l'exposition de l'homme aux organohalogénés produits naturellement