

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **33 – Mars 2006**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 1 Sécurité des aliments**

Notice n° : **2006-3405**

Stabilité des résidus de chloramphénicol dans les crevettes soumises à des traitements thermiques

Stability of chloramphenicol residues in shrimp subjected to heat processing treatments

Shakila R. J.*, Princy Vyla S. A., Kumar R.S., Jeyasekaran G., and Jasmine I.G.

* Department of Fish Processing Technology, Fisheries College and Research Institute, Tamil Nadu Veterinary and Animal Sciences University, Tuticorin 628008, India ; E-mail : ttn_jerosh99@sancharnet.in

Food Microbiology, 2006-02, 23 (1), p. 47-51 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

L'étude, réalisée en Inde, montre que le chloramphénicol, un antibiotique interdit en Europe et aux Etats-Unis, mais utilisé en aquaculture dans les pays en développement, est partiellement dégradé lors de la cuisson.