

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2008-4291


Détermination rapide de la présence d'arsenic, de sélénium, de nickel et de vanadium dans les poissons, mollusques et crustacés par spectrométrie d'absorption atomique après une extraction assistée par ultra-son

Fast determination of arsenic, selenium, nickel and vanadium in fish and shellfish by electrothermal atomic absorption spectrometry following ultrasound-assisted extraction

Lavilla I., Vilas P. and Bendicho C. *

* Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Área de Química Analítica, Universidad de Vigo, Facultad de Ciencias (Química), As Lagoas – Marcosende s/n, 36310 Vigo, Spain ; Tél : +34.986.812281 ; Fax : +34.986.812556 ; E-mail : bendicho@uvigo.es

Food Chemistry, 2008, 106 p. 403-409 - *Texte en Anglais*

 **à commander à** : la revue ou à l'INIST

o Référence bibliographique enrichie

La méthode présentée est une méthode de substitution à celles employées couramment par les laboratoires pour mettre en solution les éléments chimiques avant analyse.

Alors que classiquement on utilise dans les matrices biologiques, préalablement à l'analyse des métaux, un cortège d'acides relativement concentrés afin de minéraliser le tissu organique mis en poudre et mettre en solution les métaux recherchés, ici on propose d'utiliser juste un peu d'acide relativement dilué, en s'aidant d'une sonde à ultra-sons qui facilite la dissolution.

La méthode a été validée pour la mesure de As, Se, Ni et V dans la chair de poisson et de mollusque. Elle constitue une alternative plus rapide, plus sûre et moins coûteuse que les méthodes classiques, tout en minimisant l'impact sur l'environnement.