

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 42 – Juin 2008

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

Notice n° : 2008-4372


## **Le méthylmercure et les acides gras oméga-3 : incidence croisée de l'augmentation des régimes alimentaires à base de poisson et de fruits de mer**

*Methylmercury and omega-3 fatty acids: Co-occurrence of dietary sources with emphasis on fish and shellfish*

**Mahaffey K.R.\*, Clickner R.P. and Jeffries R.A.**

\* United States Environmental Protection Agency, 1200 Pennsylvania Ave, NW, Washington, DC 20460, USA ; Fax : +1202.564 8482 ; E-mail address : mahaffey.kate@epa.gov

*Environmental Research*, 2008-05, 107 (1), p. 20-9 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

Tous les produits de la mer n'apportent pas la même quantité d'acides gras oméga-3 et encore moins la même quantité de méthylmercure. L'objectif de cette étude est de déterminer la variabilité du taux de mercure sanguin associée à la consommation de poissons et coquillages, et aux apports en mercure et en acides gras oméga-3 EPA et DHA qu'elle procure.

Les données étudiées dans cet article proviennent de la NHANES (National Health and Nutrition Examination Survey) sur la période de 1999 à 2002. Parmi les espèces les plus consommées, le saumon suivi de la crevette sont les principales sources d'acides gras oméga-3 et contiennent peu de méthylmercure. Par contre, le thon, même s'il fournit des acides gras oméga-3, contient des quantités considérablement plus élevées de méthylmercure. Un tableau récapitule les apports en EPA+DHA et en méthylmercure pour 30 espèces de poissons et coquillages classées par fréquence de consommation décroissante aux Etats-Unis.