

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° : **2008-4374**

Changements de concentration des dioxines et des PCB de type dioxine durant la transformation du poisson

Changes in concentrations of dioxins and dioxin-like PCBs during processing of fish

Karl H.* and Ruoff U.

* Federal Research Centre for Nutrition and Food, Location Hamburg, Palmallee 9, 22767 Hamburg, Germany ; E-mail: Horst.Karl@bfel.de *European Food Research and Technology*, 2008, 226 (5), p. 1175-1181 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine sont en général évaluées dans les filets du poisson cru. Cette étude montre qu'un procédé de fumage à chaud et de saumurage (sel/sucre) sur du hareng augmente les teneurs, du fait de la concentration des dioxines lipophiles dans le muscle suite aux pertes en eau.

A contrario, les teneurs en dioxines diminuent dans des filets de harengs à la tomate en conserve du fait de la « dilution » des dioxines par addition de la sauce.

L'étude s'intéresse également aux changements de concentration des différents congénères de dioxine durant le marinage.