

## 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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer**

Notice n° : **2008-4394**

### **Contrôle de l'authenticité de la crevette rose et de la crevette grise dans les produits alimentaires du commerce par analyse PCR-RFLP de l'ARNr 16S de la région mitochondriale de l'ARNt Val**

*Survey of the authenticity of prawn and shrimp species in commercial food products by PCR-RFLP analysis of a 16S rRNA/tRNA<sup>Val</sup> mitochondrial region*

**Pascoal A., Barros-Velazquez J., Cepeda A., Gallardo J.M. and Calo-Mata P.**

\* Laboratory of Food Technology, LHICA, Department of Analytical Chemistry, Nutrition and Food Science, School of Veterinary Sciences, University of Santiago de Compostela, E-27002 Lugo, Spain ; Tél : +34.600.942264 ; Fax : +34.982.252195 ; E-mail : jbarros@lugo.usc.es

*Food Chemistry*, 2008, 109 (3), p. 638-646 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Une méthode simple et rapide de PCR-RFLP (PCR-Polymorphisme de Longueur des Fragments de Restriction), réalisable en moins de 8 heures, permet d'identifier 17 espèces différentes de crevettes et de gambas.

Elle est testée avec succès sur 41 produits commerciaux (surgelés ou produits cuisinés), et permet notamment de détecter que 24 % des produits analysés (10 échantillons) sont mal étiquetés, et que 36 % (16 autres échantillons) sont étiquetés de façon incomplète.