

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

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

Notice n° : 2008-4469


## **Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques dans la truite arc en ciel d'élevage (*Oncorhynchus mykiss*) produites par fumage traditionnel par combustion et par des arômes de fumée liquide**

*Polycyclic aromatic hydrocarbons in farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) processed by traditional flue gas smoking and by liquid smoke flavourings*

**Visciano P., Perugini M., Conte F. and Arnorena M.**

\* Univ Teramo, Dept Food Sci, I-64100 Teramo, Italy. Univ Messina, Dept Vet Publ Hlth, I-98168 Messina, Italy ; Tél : +39.0.861266886 ; Fax : +39.0.861266887 ; E-mail : pvisciano@unite.it

*Food and Chemical Toxicology*, 2008-05, 46 (5), p. 1409-1413 - *Texte en Anglais*:

 à commander à : la revue ou à l'INIST

### ● Résumé

Les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques ont été évaluées par HPLC (Chromatographie Liquide à Haute Performance) avec détection par fluorescence sur des filets de truite arc-en-ciel fumés par la méthode traditionnelle au feu de bois et par atomisation de fumée liquide à basse température (25°C pendant 3 heures).

Un contrôle sur la matière première a été effectué au préalable sur les filets à l'état brut. Les composés suivants ont été détectés dans tous les échantillons : anthracène fluoranthène, pyrène, benzaanthracène, chrysène, benzofluoranthène, et benzopérylène. Aucune différence significative n'a été trouvée entre la matière première fraîche et les produits fumés selon les deux méthodes, à l'exception du chrysène et benzofluoranthène. Ce travail permet de déduire que les HAP détectés dans les filets de truite sont issus d'une pollution environnementale, et que les procédés de fumage étudiés n'affectent pas leurs concentrations.