

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 – 2 Nutrition

Notice n° : 2008-4503

Aliments d'origine marine : entre bénéfices et risques potentiels. Partie 1 : Poissons en conserves sur le marché polonais

Food of marine origin: Between benefits and potential risks. Part 1. Canned fish on the Polish market

Usydus Z., Szlinder-Richert J., Polak-Juszczak L., Kandarska J., Adamczyk M., Malesa-Cieciewicz M. and Ruczynska W.

* Sea Fisheries Res Inst, Testing Lab, PL-81332 Gdynia, Poland ; zygmont@mir.gdynia.pl

Food Chemistry, 2008-12, 111 (3), p. 556-563 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

La consommation de poissons en Pologne est relativement faible, comparée au reste de l'Europe (6 kg/an et hab. dont 1,5 kg de poissons en conserve). Douze espèces de poissons en conserve ont été analysées (dont les sprats, maquereaux, thons, harengs et sardines). Les bénéfices (protéines, micro et macro-nutriments, vitamines E, D et A et les acides gras) ont été comparés aux risques (dioxines, PCB, PBDE, pesticides organochlorés, métaux lourds : mercure, arsenic, cadmium et plomb) en se basant sur les doses hebdomadaires tolérables provisoires (PTWI) de l'EFSA.

Les auteurs ont déterminé que les bénéfices sont supérieurs aux risques. Les contaminants les plus problématiques sont les dioxines (teneurs élevées, surtout dans les poissons de la mer Baltique, mais inférieures à la limite autorisée).