

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 – 5 Méthodes analytiques générales**

Notice n° : **2008-4512**


Authentification des aliments par des méthodes basées sur la PCR

Food authentication by PCR-based methods

Mafra I., Ferreira I., M.P.L.V.O. and Oliveira M.B.P.P.

* REQUIMTE, Serviço de Bromatologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua Aníbal Cunha, 164, 4099-030 Porto, Portugal ; E-mail : isabel.mafra@ff.up.pt

European Food Research and Technology, 2007, 227 (3), p. 649-665 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● **Résumé**

L'authenticité des aliments est un sujet qui préoccupe les agences alimentaires, du fait des fraudes éventuelles dues à un étiquetage incorrect. Or, le mauvais étiquetage peut avoir des conséquences très importantes, notamment dans le cas d'aliments potentiellement allergéniques. Il est donc nécessaire de développer des techniques analytiques permettant de caractériser les produits alimentaires.

Depuis ces dernières années, de nombreuses méthodes basées sur la réaction de polymérisation de l'ADN en chaîne (PCR) ont été proposées pour identifier les espèces dans les produits alimentaires, les produits génétiquement modifiés (OGM) et les allergènes. Ces méthodes se sont développées du fait de leur très grande spécificité, de leur sensibilité, d'un temps d'analyse réduit et d'un coût bas. Cet article est une revue bibliographique sur ces méthodes basées sur la PCR pour l'authenticité dans les produits alimentaires (viande, produits de la mer, céréales, produits laitiers), et la détection des OGM et des allergènes.