

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

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


Notice n° : 2009-4694

## **Éléments essentiels et contaminants des tissus comestibles des homards européens et américains** *Essential elements and contaminants in edible tissues of European and American lobsters*

**Barrento S., Marques\* A., Teixeira B., Vaz-Pires P., Carvalho M.L. and Nunes M.L.**

\* Unity of Upgrading of Fishery and Aquaculture Products, National Institute of Biological Resources (INRB-IPIMAR), Avenida de Brasília, Lisboa 1449-006, Portugal ; E-mail : amarques@ipimar.pt

*Food Chemistry*, 2008, 111 (4), p. 862-867 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

### ● Référence bibliographique enrichie

Les deux espèces sont de bonnes sources de Na, Cl, Cu, Zn et Se. Des différences entre les tissus des homards, reflétant leurs fonctions physiologiques, ont été observées :

- dans le muscle, plus de Na, Mg, Ca, Sr (strontium), moins de Fe, Se, Cd,
- dans l'hépatopancréas (substance verte après cuisson), plus de Fe, Cu, Br, Cd,
- dans les gonades, moins de Cl, Ca, Zn, Hg,
- dans les œufs, plus de Na, Br et moins de K, As.

Des différences de composition entre les deux espèces reflètent les différences d'environnement, en particulier pour le sélénium, présent à des concentrations supérieures dans le homard américain. Les concentrations en Cd de l'hépatopancréas, 11 mg/kg, sont nettement supérieures à la norme en vigueur (0,5 mg/kg), ceux de la chair (0,02 mg/kg), restent très en deçà.