

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

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

Notice n° : 2009-4786


Métaux lourds dans les algues comestibles commercialisées pour la consommation humaine

Heavy metals in edible seaweeds commercialised for human consumption

Besada* V., Andrade J.M., Schultze F. and Gonzalez J.J.

* Instituto Espanol de Oceanografia, Apdo. 1552, 36200 Vigo, Spain ; Tél. : +34.986492111 ; Fax : +34.986498626 ; E-mail : victoria.besada@vi.ieo.es

Journal of Marine Systems, 2009, 75 (1-2), p. 305-313 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Un suivi des teneurs en minéraux toxiques (Cd, Pb, Hg, Cu, Zn, As total et inorganique) est réalisé sur 11 aliments obtenus à partir d'algues brunes telles qu'*Himenthalia elongata* (haricot de mer), *Hizikia fusiforme* (hiziki), *Laminaria sp* (kombu), *Undaria pinnatifida* (wakame). Des algues rouges telles que *Porphyra umbilicalis* (nori), *Chondrus crispus*, ou encore des algues vertes comme *Ulva rigida* (laitue de mer) sont également analysées. Les teneurs sont déterminées par spectrométrie d'absorption atomique de flamme, excepté pour l'arsenic inorganique, qui fait l'objet d'une méthode particulière.

L'étude montre que les produits à base d'*Hizikia* ont des teneurs en arsenic inorganique et en cadmium supérieures à celles recommandées par la réglementation française pour l'utilisation des algues comme légumes de mer ou ingrédients. Par ailleurs, contrairement aux autres algues testées, *Hizikia fusiforme* n'est pas sur la liste positive des algues autorisées en alimentation humaine en France.