

# 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° : 2009-4788

## **Avis du Groupe Scientifique sur les produits de nutrition diététique et les allergies sur une demande de la Commission européenne sur la sécurité sanitaire des « extraits liquides d'*Euphasia superba* » (*krill*) en tant qu'ingrédient alimentaire - Question n° EFSA-Q-2008-027**

*Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products Nutrition and Allergies on a request from the European Commission on the safety of « Lipid extract from Euphasia superba » as food ingredient - Question n° EFSA-Q-2008-027*

*The EFSA Journal*, 2009, (938), p. 1-16 - Texte en Anglais, Résumé en Français



[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753816\\_1211902333142.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1211902333142.htm)

### ● Résumé

Suite à une demande de la Commission européenne, le Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies a rendu un avis sur la sécurité de « l'extrait lipidique d'*Euphasia superba* » en tant qu'ingrédient alimentaire.

Le nouvel ingrédient alimentaire est une huile obtenue par extraction du crustacé *Euphasia superba* (krill antarctique) avec de l'acétone. Après séparation des protéines et des matériaux provenant du krill par filtration, l'acétone et l'eau résiduelles sont éliminées au moyen d'étapes d'évaporation ultérieures.

Une des principales caractéristiques de cet extrait lipidique réside dans sa faible teneur en triglycérides et sa forte teneur en phospholipides, avec une proportion élevée d'acides gras polyinsaturés, en particulier en oméga-3 : acide eicosapentaénoïque (EPA) et acide docosahexaénoïque (DHA).

Le demandeur a examiné les données sur l'absorption, la distribution et l'élimination, les informations fournies par des études de toxicité et les données provenant d'études cliniques menées chez l'homme avec les composants majeurs de l'extrait lipidique.

D'après le rapport de l'étude toxicologique sur les souris, l'examen histopathologique d'organes et de tissus sélectionnés n'a révélé aucune différence significative entre le groupe sous traitement et le groupe témoin qui recevait de l'huile de soja.

Des études cliniques sur l'homme ont été conduites pour examiner les effets :

- sur l'évolution clinique de l'hyperlipidémie,
- sur le syndrome prémenstruel et sur la dysménorrhée,
- sur des marqueurs de l'inflammation chronique.

Au vu des données toxicologiques et cliniques fournies par le fabricant et des données disponibles sur les principaux constituants, le groupe scientifique conclut que l'extrait lipidique d'*Euphasia superba* est sans danger, en tant que nouvel ingrédient alimentaire, dans les conditions d'utilisation spécifiées.