

# 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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2009-4818


## Détection rapide de l'escolier dans des steaks de poisson : un outil pour éviter les effets keriorrhéiques (laxatifs des wax-esters)

*Rapid detection of oilfish and escolar in fish steaks: A tool to prevent keriorrhea episodes*

Ling K.H., Cheung C.W., Cheng S.W., Cheng L., Li S.L., Nichols P.D., Ward R.D., Graham A. and But\* P.P.H.

\* Food and Drug Authentication Laboratory, Department of Biology, The Chinese University of Hong Kong, Shatin, N.T., Hong Kong, PR China ; Tél. : +852.2609.6289 ; Fax : +852.2603.5646

*Food Chemistry*, 2008, 110 (2), p. 538-546 - *Texte en Anglais*

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

### ● Référence bibliographique enrichie

Les épisodes diarrhéiques ou « keriorrhea » (du grec *kerus* -cires- et *diurrlzein* -couler-) causés par le rouvet (« oilfish » - *Ruvettus pretiosus*), riche en esters du « type des cires » (wax ester) et par l'escolier noir (*Lepidocybium flavobrunneum*), sont devenus un souci fréquent et d'ampleur mondiale.

Cette étude montre qu'en comparant les steaks de poisson des deux espèces à des échantillons de référence dûment identifiés, les méthodes basées sur le séquençage de l'ADN, l'analyse des esters de cire par chromatographie en phase gazeuse - spectrométrie de masse - et par chromatographie couche mince, permettent une identification de ces espèces.

La méthode par chromatographie couche mince développée par les auteurs fournit une identification peu coûteuse et rapide (30 minutes).