

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

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

Notice n° : 2009-4907

Contaminants halogénés dans le saumon, la truite, le tilapia, le pangasius et la crevette d'élevage

Halogenated Contaminants in Farmed Salmon, Trout, Tilapia, Pangasius, and Shrimp

van Leeuwen S.P.J., van Velzen M.J.M., Swart C.P., van der Veen I., Traag W.A. and de Boer J.

* van Leeuwen, SPJ, Vrije Univ Amsterdam, Inst Environm Studies, IVM, Boelelaan 1085, NL-1081 HV Amsterdam, Netherlands ; E-mail : Stefan.van.Leeuwen@ivm.vu.nl

Environmental Science and Technology, 2009, 43 (11), p. 4009-4015, Doi : 10.1021/es803558r - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les contaminants halogénés (PCB, PCDD, PCDF, OCP, PBDE, HBCD, PFC) de cinq espèces d'aquaculture (saumon, truite, tilapia, pangasius et crevette) ont été évalués.

Les résultats révèlent des concentrations supérieures chez les espèces carnivores par rapport aux espèces omnivores. Par ordre décroissant des teneurs en contaminants halogénés, le classement des espèces est le suivant : saumon, truite, tilapia, poisson-chat et crevette.

Globalement les concentrations sont en dessous des seuils préconisés par l'OMS et très inférieures aux limites fixées par l'Union européenne. Seulement dans les cas du saumon et de la truite d'élevage, les concentrations se sont révélées supérieures aux espèces sauvages. Au sein des cinq espèces évaluées, le saumon serait responsable de 97 % de l'exposition aux contaminants testés.

La cause en serait imputable à sa contamination plus élevée et à son volume de consommation plus important.