

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

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

Notice n° : 2009-4999


Influence des différents procédés de cuisson sur la concentration en PCDD/PCDF, PCB et PCDE dans les aliments

Influence of various cooking processes on the concentrations of PCDD/PCDFs, PCBs and PCDEs in foods

Perelló * G., Martí-Cid R., Castell V., Llobet J.M. and Domingo J.L.

* Laboratory of Toxicology and Environmental Health, School of Medicine, IISPV, "Rovira i Virgili" University, Sant Llorenç 21, 43201 Reus, Catalonia, Spain - Tél.: +34.977.759380 ; Fax : +34.977.759322 ; E-mail : joseluis.domingo@urv.cat

Food Control, 2010, 21 (2), p. 178-185 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les effets des modes de cuisson sur les concentrations en polychlorodibenzodioxines (PCDD), les polychlorodibenzofuranes (PCDF), les polychloro-biphényles (PCBs), et les polychlorodiphényléthers (PCDE) ont été étudiés.

D'une façon générale, les modes de cuisson (friture, grillage, rôtissage, ébullition) ont un effet limité sur la réduction des concentrations de ces composés dans les poissons et les viandes testés.