

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

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

Notice n° : 2010-5083

Effets du remplacement de l'huile de poisson et d'une réalimentation avec de l'huile de poisson sur la bio-accumulation de composés organochlorés dans la dorade royale (*Sparus aurata*) de taille commerciale

*Effects of fish oil replacement and re-feeding on the bioaccumulation of organochlorine compounds in gilthead sea bream (*Sparus aurata* L.) of market size*

Nacher-Mestre J., Serrano * R., Benedito-Palos L., Navarro Juan C., Lopez Francisco J. and Perez-Sanchez J.

* Institute of Aquaculture of Torre la Sal (IATS), CSIC, 12595 Ribera de Cabanes, Castellón, Spain ; Tél.: +34.964.387358 ; Fax : +34.964.387368 ; E-mail : serrano@qfa.uji.es

Chemosphere, 2009, 76 (6), 1879-1298 p. 811-817 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Les résidus de pesticides organochlorés et de PCB ont été déterminés dans les matières premières entrant dans l'alimentation, dans les aliments pour poissons et dans la chair des dorades issues de ces élevages, lors d'expérimentations de régimes avec différents pourcentages de remplacement d'huile de poisson par des huiles végétales, durant des cycles de production de 14 mois. Les ingrédients alimentaires végétaux ne renfermaient pas d'organochlorés alors que ceux issus de poissons en contenaient. Les aliments pour poissons étaient contaminés à des taux de l'ordre du ng/g, ces taux variaient en fonction de la nature et du pourcentage des ingrédients utilisés.

Au cours des 11 premiers mois, aucune accumulation de contaminants dans la chair des poissons n'a été observée. Ensuite, durant la phase de finition, les poissons nourris à l'huile de poisson ont présenté les plus fortes teneurs en composés organochlorés, la bioaccumulation a été significative au cours du premier mois de cette phase de finition.

Une optimisation du régime alimentaire, via la quantité de farine de poisson utilisée et le remplacement de l'huile de poisson par des huiles végétales, peut contribuer à réduire sensiblement le risque d'absorption des composés organochlorés par les consommateurs.