

# 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° : 2010-5086

## Les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les filets fumés de thon, espadon et saumon atlantique

*Selected polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked tuna, swordfish and Atlantic salmon fillets*

Visciano P., Perugini \* M., Manera M. and Amorena M.

\* Department of Food Science, Teramo University, Viale Crispi 212, I-64100 Teramo, Italy ; Fax: +390861266987 ; E-mail : mperugini@unite.it

*International Journal of Food science and Technology*, 2009, 44 (10), p. 2028-2032 - *Texte en Anglais*

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

### ● Référence bibliographique enrichie

Des échantillons de poissons fumés du marché italien sont analysés par chromatographie liquide haute performance (HPLC). Les concentrations suivantes exprimées en ng/g, ont été trouvées dans le saumon atlantique, le thon et l'espadon, respectivement :

- acénaphthène : 4,4 - 6,2 - 11,2 ;
- phénanthrène : 11,5 - 18,5 - 8,9 ;
- anthracène : 2,4 - ; 5,2 - 1,8 ;
- fluoranthène : 17,0 - 9,4 - 4,7 ;
- benzo(k)fluoranthène : 0,3 - 0,1 - 0,2 ;
- benzo(a)pyrène : 1,3 - ; 0,1 - 0,4.

Le benzo(b)fluoranthène (1,2 ng/g) est détecté uniquement dans le saumon atlantique, tandis que le dibenz(a,h)anthracène n'est pas détecté dans cette espèce, mais seulement dans le thon (0,5 ng/g) et l'espadon (1,1 ng/g). Le saumon atlantique présente le niveau le plus élevé de benzo(a)pyrène (2,8 ng/g), tout en restant en-dessous du taux maximum autorisé par la réglementation européenne : 5 ng/g.