

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

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


Notice n° : 2010-5141

Résidus des matériaux au contact des aliments

Residues of food contact materials

Bradley E.L. and Castle L.

Chapitre de l'ouvrage *Handbook of Seafood and Seafood Products Analysis*, 2010, ISBN 978-1-4200-4633-5, Nollet L.M.L. et Toldra F. ed., CRC Press, Taylor & Francis Group, 910 p. - p. 851-870 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur



http://www.crcpress.com/product/isbn/9781420046335;jsessionid=3wfhgv4UYC6gEZ9xLTRv7Q**

● Résumé

Ce chapitre d'ouvrage est consacré aux emballages au contact avec des aliments et aux migrations de composés chimiques de l'emballage vers l'aliment. Il décrit de façon synthétique la nature des composés en contact avec les aliments via les emballages, et les migrations possibles. Il passe en revue les types d'échanges et l'importance de facteurs comme la proportion de surface d'échange, la température et le temps de mise en contact sur ces échanges.

Un résumé des tests disponibles pour évaluer et quantifier ces échanges avec les différentes catégories d'aliments (solides, liquides, gras, sec) ou des modèles simulant ces différentes catégories, est présenté. Quelques exemples d'analyses chimiques de composés migrants sont également proposés. Des éléments de définition des notions d'emballages actifs ou intelligents sont fournis. Enfin la dernière section se focalise sur les surfaces actives biocides.