

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

Thème : 3 – Qualité    Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2010-5360

## Fiches de synthèse sur les principales méthodes d'authentification des produits de la mer

Fiche de synthèse Bibliomer 2010



<http://www.bibliomer.com/index.php?nav=fiches>

### ● Résumé

Le laboratoire Science et Technologie de la Biomasse Marine (STBM) de l'Ifremer réalise des fiches de synthèse sur les questions les plus fréquemment posées au « service assistance ».

Dans ce cadre, de nouvelles fiches ont été mises en ligne sur la thématique « authenticité » :

- une fiche de synthèse sur les principales méthodes d'authentification des produits de la mer : critères morphologiques, analyse de protéines, méthodes basées sur l'ADN, aspects réglementaires...
- 8 fiches « en savoir plus » sur :
  - . un exemple de clé d'identification des gadidés (critères morphologiques),
  - . les méthodes immuno-chimiques : l'immuno-diffusion et le test ELISA,
  - . l'extraction de l'ADN : étapes et protocoles,
  - . le principe de l'amplification par PCR : illustration des étapes et 1<sup>ers</sup> cycles,
  - . les méthodes de différenciation des poissons d'élevage par rapport aux poissons sauvages : analyse morphologique, analyse des lipides et des ratios d'isotopes stables...,
  - . la détermination de l'origine géographique des produits de la mer par l'analyse des ratios d'isotopes stables ou des éléments traces...,
  - . les méthodes permettant de distinguer un poisson frais d'un poisson décongelé : mesures des propriétés électriques, de l'activité enzymatique, méthodes spectroscopiques...,
  - . les méthodes permettant de détecter les substitutions de protéines de poisson par d'autres protéines animales.