

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

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

Notice n° : 2010-5425


Le bisphénol A dans les conserves alimentaires du marché canadien

Bisphenol A in canned food products from Canadian markets

Cao * X.-L., Corriveau J. and Popovic S.

* Food Research Division, Bureau of Chemical Safety, Food Directorate, Health Canada, 251 Frederick Banting Driveway, AL: 2203D, Ottawa, Ontario, Canada K1A 0K9 ; Tél.: 613.941.7562 ; Fax : 613.941.4775 ; E-mail : xu-liang.cao@hc-sc.gc.ca

Journal of Food Protection, 2010, 73 (6), p. 1085-1089 - *Texte en Anglais*

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

○ Référence bibliographique enrichie

Une méthode basée sur une extraction en phase solide suivie d'une dérivation et d'une analyse CG-SM est validée pour le dosage du bisphénol A dans les produits en conserves. Elle est appliquée à l'analyse de 78 produits du marché canadien.

Les teneurs en bisphénol A varient selon les produits alimentaires, mais toutes sont inférieures à la limite réglementaire de 0,6 mg/kg fixée dans l'Union européenne.

Les conserves de thon ont la teneur la plus élevée, entre 137 et 534 ng/g.