

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

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

Notice n° : 2011-5485


### **Évaluation des risques de la N-nitrosodi-méthylamine (nitrosamine) formée de façon endogène suite à des repas de poisson accompagné de légumes**

*Risk assessment of N-nitrosodimethylamine formed endogenously after fish-with-vegetable meals*

**Zeilmaier \* M.J., Bakker M.I., Schothorst R. and Slob W.**

\* Centre for Substances and Integrated Risk Assessment, National Institute for Public Health and the Environment, PO Box 1, 3720 BA Bilthoven, The Netherlands ; Fax: +31.30.274.4475 ; E-mail : marco.zeilmaier@rivm.nl

*Toxicological Sciences*, 2010, 116 (1), p. 323-335 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

La consommation de poisson associée à celle de légumes riches en nitrates peut conduire à la formation de la N-nitrosodiméthylamine (NDMA) cancérigène et génotoxique dans l'estomac. Pour évaluer le risque de cancer associé à cette formation, un système de modèle dynamique a été développé. Les résultats expérimentaux ont été combinés à une modélisation statistique de données de consommation alimentaire aux Pays Bas.

Conclusion : la consommation combinée de poisson et de légumes riches en nitrate semble conduire à des augmentations marginales de risque additionnel de cancer.