

# 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° : **2011-5489**


## **Analyse des produits issus des réactions entre contaminants et ingrédients : le BADGE dans les aliments en conserve**

*Analysis of reaction products of food contaminants and ingredients: bisphenol A diglycidyl ether (BADGE) in canned foods*

**Coulier \* L., Bradley E.L., Bas R.C., Verhoeckx K.C.M., Driffield M., Harmer N. and Castle L.**

\* TNO Quality of Life, Utrechtseweg 48, 3704HE Zeist, The Netherlands ; Tél.: (31) 30.694.48.88 ; Fax : (31) 30.694.4894 ;  
E-mail : leon.coulier@tno.nl

*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2010, 58 (8), p. 4873-4882 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Le BADGE est un époxyde utilisé dans les revêtements des boîtes de conserve, qui est susceptible de migrer ensuite vers les aliments. La question posée est : de nouveaux produits sont-ils formés par réaction entre cet époxyde et des ingrédients alimentaires ?

Pour y répondre, du BADGE a été ajouté expérimentalement dans des aliments (thon, purée de pommes, et bière) qui ont été traités et stockés. Les analyses HPLC montrent une diminution significative du taux de BADGE durant le stockage.

Des essais complémentaires ont prouvé que le BADGE réagit avec les peptides et les acides aminés, principalement la cystéine. Les complexes formés et leur devenir dans l'estomac devraient être étudiés.