

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 56 – Mars 2011

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

Notice n° : 2011-5556

### **Corrélation entre matières grasses et dioxines, mercure total et méthylmercure dans le thon**

*Correlation of fat content and dioxins, total mercury and methyl mercury levels in tuna*

**Kawakami H., Amakura Y., Tsutsumi T., Sasaki K., Iketsu A., Inasaki M., Kubota E. and Toyoda M.**

\* Japan Frozen Foods Inspection Corporation, Yokohama Branch : 2-13-45 Fukuura, Kanazawa-ku, Yokohama-shi 236-0004, Japan

*Food Hygiene and Safety Science*, 2010, 51 (5), p. 258-263 - *Texte en Japonais, résumé en Anglais*



[http://www.istage.ist.go.jp/browse/shokueishi/51/5/\\_contents](http://www.istage.ist.go.jp/browse/shokueishi/51/5/_contents)

### **● Référence bibliographique enrichie**

Les concentrations en mercure et en dioxines des 2 espèces de thon rouge (*Thunnus thynnus* et *T. maccoyii*) sauvage et d'élevage ont été déterminées à partir de différentes parties du poisson ayant des teneurs en matières grasses variées : l'Akami (partie dorsale, maigre), le O-toro (partie ventrale, la plus grasse) et le chu-toro (côté ventral entre Otoro et Akami, moyennement grasse).

Les concentrations en dioxines étaient directement liées aux teneurs en matières grasses. Par contre, les taux de mercure total étaient inversement proportionnels aux taux de matières grasses. Les teneurs en dioxines et en mercure varient peu selon le mode d'élevage, mais pour les poissons sauvages, il existe des variations selon le lieu de capture. La consommation quotidienne de 80 g de thon apporte des quantités respectives de dioxines et de méthylmercure de 0,48 à 37 pg TEQ / kg de poids corporel et 0,21 à 0,90 mg / kg de poids corporel.