

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

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

Notice n° : 2011-5625

## **Effets des méthodes et des niveaux de cuisson sur la formation d'amines aromatiques hétérocycliques dans le poulet et le poisson**

*Effects of cooking methods and levels on formation of heterocyclic aromatic amines in chicken and fish with Oasis extraction method*

**Oz \* F., Kaban G. and Kaya M.**

\* Department of Food Engineering, Faculty of Agriculture, Ataturk University, 25240 Erzurum, Turkey ; Tél: +90.442.2312644 ; Fax :+90.442.2360958 ; E-mail : fatihoz@atauni.edu.tr

*LWT - Food Science and Technology*, 2010, 43 (9), Doi : 10.1016/j.lwt.2010.04.014, p. 1345-1350 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Les amines hétérocycliques aromatiques (AHA) sont des composés mutagènes et cancérigènes formés pendant le traitement thermique des aliments protéiques comme la viande et le poisson. L'objectif de cette étude était de mesurer 9 AHA sur du poulet et des filets de poisson cuits par différentes méthodes (micro-ondes, four, plaque de cuisson, cuisson à la poêle et barbecue) à différents degrés de cuisson. Dans les poissons, les taux trouvés (ng/g) sont : micro-ondes 18,09, four 4,28, plaque de cuisson 3,12, cuisson à la poêle 6,98, et barbecue 5,22.

Les résultats montrent que la cuisson micro-ondes forme plus de AHA que les autres techniques, et que le taux de AHA est lié à l'intensité de cuisson.