
Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2012-230S



Mollusques bivalves ionisés : utilisation de la spectroscopie RPE (à résonance paramagnétique électronique) pour l'identification et la dosimétrie

Irradiated bivalve mollusks: Use of EPR spectroscopy for identification and dosimetry

Alberti* A., Chiaravalle E., Fuochi P., Macciantelli D., Mangiacotti M., Marchesani G. and Plescia E.

* CNR ISOF, Area Ric Bologna, Via P Gobetti 101, I-40129 Bologna, Italy ; E-mail aalberti@isof.cnr.it
michelemangiacotti@libero.it

Radiation Physics and Chemistry, 2011, 80 (12), p. 1363-1370, Doi :10.1016/j.radphyschem.2011.08.002

Texte en Anglais

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

● **Référence bibliographique enrichie**

L'ionisation des denrées alimentaires pour réduire la flore microbienne et allonger la durée de conservation des produits est utilisée dans de nombreux pays. Toutefois l'utilisation de cette technique est réglementée dans chaque pays de l'union Européenne.

Les auteurs décrivent une méthode de spectroscopie RPE (résonance paramagnétique électronique) permettant de détecter l'ionisation des coquillages et d'évaluer l'intensité du traitement (dosimétrie). La méthode a été utilisée sur des vernis (*Callista chione*), des palourdes (*Tapes decussatus*), des moules (*Mytilus galloprovincialis*) et des huîtres plates (*Ostrea edulis*) ionisés aux rayons gamma par du Cobalt 60.

L'identification est essentiellement due à la présence de radicaux libres anioniques à longue durée de vie. Mais la présence d'autres radicaux organiques libres, provenant sans doute de la conchyoline et de la scléroprotéine présentes dans les coquilles, a également été constatée.

N.B. L'ionisation des coquillages n'est pas autorisée en France. Pour les produits de la mer, seules les crevettes surgelées ou congelées, décortiquées ou étêtées, peuvent actuellement être ionisées.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

