

---

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6038

---



**Biodisponibilité du mercure, du cadmium et de l'arsenic dans le sabre noir et le tourteau cuits**

*Bioaccessibility of Hg, Cd and As in cooked black scabbard fish and edible crab*

**Maulvault A.L., Machado R., Afonso C., Lourenco H.M., Nunes M.L., Coelho I., Langerholc T. and Marques\* A.**

\* Natl Inst Biol Resources INRB IP IPIMAR, Res Unit Upgrading Fishery & Farmed Prod U VPPA, Ave Brasilia, P-1449006 Lisbon, Portugal ; E-mail : amarques@ipimar.pt

*Food and Chemical Toxicology*, 2011, 49 (11), p. 2808-2815 - Doi : 10.1016/j.fct.2011.07.059 *Texte en Anglais*

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

**o Référence bibliographique enrichie**

L'objectif de l'étude était d'évaluer la biodisponibilité du mercure (Hg) dans le sabre noir cru et cuit (vapeur, frit, grillé), celle du cadmium (Cd) et de l'arsenic (As) dans la chair brune de crabe crue et cuite (eau bouillante, vapeur) et celle de l'As dans la chair blanche de crabe crue et cuite. Les tests de biodisponibilité ont été pratiqués *in vitro* à l'aide de quatre sucs digestifs (salivaire, gastrique, duodénale et biliaire).

En règle générale, la biodisponibilité du Hg, Cd et As a augmenté au cours du processus de digestion. Le Cd et l'As ont un taux élevé de biodisponibilité dans la chair de crabe crue et cuite (jusqu'à 100 %), par contre le Hg reste nettement moins biodisponible (jusqu'à 40 %).

La consommation infantile de chair brune de crabe et de sabre noir grillé devrait être modérée du fait de la présence de cadmium et de méthylmercure.

<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

