

Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6099



Teneurs en polychlorobiphényles de type dioxines (PCB-DL) et en métaux dans les bars européens issus de fermes d'élevage italiennes

Levels of dioxin-like polychlorinated biphenyls (DL-PCBs) and metals in European sea bass from fish farms in Italy

Trocino* A., Xiccato G., Majolini D., Tazzoli M., Tulli F., Tibaldi E., Messina C. M. and Santulli A.

* Department of Comparative Biomedicine and Food Science, University of Padova, Viale dell'Università 16, I-35020 Legnaro (Padova), Italy ; Tel./Fax : +39.049.8272639 ; E-mail : angela.trocino@unipd.it

Food Chemistry, 2012, 134 (1), p. 333-338 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2012.02.153 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les teneurs en PCB de type dioxines et en métaux (As, Cd, Cr, Cu, Hg, Pb, Se et Zn) de filets de bars d'élevage ont été déterminées.

Les bars analysés avaient 2 tailles différentes (~470 g et ~700 g). Ils étaient issus de 11 fermes aquacoles italiennes utilisant 3 systèmes d'élevage différents : élevage extensif en lagunes côtières, élevage intensif en bassins à terre et en cages en mer.

Les résultats montrent que les bars issus des systèmes d'élevage extensif étaient plus contaminés en PCB et en métaux que les bars d'élevage intensif nourris avec des aliments commerciaux.

La taille des bars n'a, quant à elle, pas eu d'influence sur le niveau de contamination.

Les concentrations les plus élevées trouvées dans l'étude étaient toutes inférieures aux limites réglementaires, les bars étaient donc sains et adaptés à la consommation humaine quelque soit leur origine.

<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

