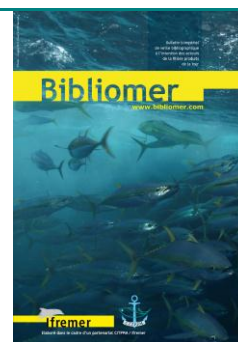


Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

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

Notice n° : 2012-6132



**Détermination et confirmation du chloramphénicol dans le miel, le poisson et les crevettes par LC-MS/MS avec une préparation minimale de l'échantillon : validation selon la directive 2002/657/CE**

*Determination and confirmation of chloramphenicol in honey, fish and prawns by liquid chromatography-tandem mass spectrometry with minimum sample preparation: validation according to 2002/657/EC Directive*  
**Barreto\* F., Ribeiro C., Hoff R. B. and Dalla Costa T.**

\* Lab Nacl Agropecuario LANAGRO RS, Minist Agr Pecuaría & Abastecimento, Porto Alegre, RS, Brazil ; E-mail : fabiano.barreto@agricultura.gov.br

*Food Additives and Contaminants Part a-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment, 2012, 29 (4), p. 550-558 - Doi : 10.1080/19440049.2011.641160 - Texte en Anglais*

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

### ● Référence bibliographique enrichie

Une nouvelle méthode de dosage du chloramphénicol\* applicable au miel, aux poissons et à la crevette a été développée. Il s'agit d'une extraction liquide/liquide suivi d'une analyse par LC-ESI-MS/MS.

Cette méthode est innovante pour deux raisons. Elle utilise, pour les matrices citées, une extraction plus simple et plus rapide (extraction liquide/liquide) que les méthodes existantes validées (SPE).

Elle a été validé selon la décision de la Commission 2002/657/EC qui définit les critères communs de validation des méthodes analytiques des laboratoires de contrôles officiels.

\* Le chloramphénicol est un antibiotique à large spectre utilisée en médecine vétérinaire. Il peut causer chez l'homme une anémie pouvant être mortel dans de rares cas. Son utilisation est très contrôlée voire interdite dans de nombreux pays et sa présence est surveillée dans les produits issus d'animaux.

<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

