

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6181



### **Les métaux lourds dans les poissons et produits de la mer méditerranéens, crus, frits et grillés**

*Heavy metals in raw, fried and grilled Mediterranean finfish and shellfish*

**Kalogeropoulos\* N., Karavoltzos S., Sakellari A., Avramidou S., Dassenakis M. and Scoullou M.**

\* Laboratory of Chemistry-Biochemistry-Physical Chemistry of Foods, Department of Nutrition and Dietetics, Harokopio University, 176 71 Athens, Greece ; E-mail : nickal@hua.gr

*Food and Chemical Toxicology*, 2012, 50 (10), p. 3702-3708 - Doi : 10.1016/j.fct.2012.07.012

*Texte en Anglais*

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

#### **● Référence bibliographique enrichie**

L'effet de la cuisson domestique, à la poêle et au grill, sur les concentrations en Cd, Cr, Cu, Fe, Hg, Ni, Pb et Zn de produits de la mer méditerranéens a été étudiée. Les espèces choisies étaient l'anchois, le bogue, le merlu, le picarel, la sardine, l'athérine, le rouget barbet de vase, la moule, la crevette et le calmar.

Les pratiques culinaires testées ont entraîné une augmentation des concentrations en métaux par rapport à ceux des échantillons crus, l'augmentation était inversement proportionnelle à la taille des échantillons et dans la plupart des cas, plus importante lors de la cuisson à la poêle.

La consommation de produits de la mer cuits apporte principalement du Fe (7 à 107 mg/kg) et du Zn (4 à 107 mg/kg) puis en quantité décroissante du Cr, Cu et Ni. Par ailleurs, les résultats montrent que les taux en Cd, Hg et Pb trouvés dans les échantillons cuits ne présentent aucun risque sanitaire pour les consommateurs.

<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

