

---

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2013-6254

---



**Effet de la cuisson sur le décabromodiphényléther (BDE-209, retardateur de flamme) dans des filets de saumon**

*Hydrodebromination of Decabromodiphenyl Ether (BDE-209) in Cooking Experiments with Salmon Fillet*

**Bendig P., Blumenstein M., Hägele F. and Vetter\* W.**

\* Institute of Food Chemistry, University of Hohenheim, Garbenstrasse 28, D-70599 Stuttgart, Germany ; E-mail : walter.vetter@unihohenheim.de

*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2012, 60 (34), p. 8521-8527 - Doi : 10.1021/jf302137f

*Texte en Anglais*

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

**● Référence bibliographique enrichie**

Les polybromodiphényléthers (PBDE) utilisés en tant que retardateurs de flamme sont des contaminants régulièrement détectés dans l'environnement et l'alimentation. Les produits de la mer ont été identifiés comme principale source de cette contamination alimentaire pour l'homme. Mais le poisson est essentiellement consommé après cuisson, or la cuisson peut modifier l'apport réel pour l'homme de ce contaminant, d'où l'objet de cette étude.

Une cuisson à 200°C dans de l'huile végétale entraîne une diminution de la concentration en DBE-209, forme déca-bromée, et la formation de congénères moins bromés. Après 15 min de chauffage environ 25% du BDE-209 a été transformé.

<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

