

FICHE TECHNIQUE

Espèce :	bovin	Catégorie :	Procédés - Matériels
Titre:	<i>Outil de mesure des amines hétérocycliques au cours de la cuisson</i>		
Mots clés:	cuisson, amines hétérocycliques, sécurité, préparation, fluorescence		
Source(s):	Institut technique Lasalle Beauvais	Auteur(s) :	Abdelhaq Acharid, Lamia Ait- Ameur, Inès Birlouez- Aragon
Travail :	Clos	Date de fin des travaux	10/09/2008
Programme :	OFIVAL 2007		
Résumé :	<p>Contexte de l'étude</p> <p>L'objectif général du projet est de favoriser la consommation en toute sécurité de viandes cuites, notamment de viandes cuites selon des procédés de cuisson à haute température de type grillades. Ces modes de cuisson sont plébiscités par le consommateur français en raison des qualités gustatives qu'ils développent, mais également de la rapidité de préparation, de la convivialité qu'ils favorisent et enfin de la faible teneur en matière grasse, comparés à la friture en poêle ou aux préparations mijotées ou en sauce. Cependant, ce mode de cuisson génère la formation de nombreuses amines hétérocycliques, classées par le CIRC comme des molécules cancérigènes de classe 2A. L'ingestion d'AHs en Europe varie entre 150 et 600 ng/jour selon les pays (Byrne et al., 1998), et est considérée comme un facteur significatif de développement de cancers colorectaux, du sein et de la prostate (rapport du service de santé publique, US, 2002), tous types de cancers en développement préoccupant dans les pays industrialisés.</p> <p>Objectif de l'étude</p>		

Notre objectif à long terme sera de proposer des solutions culinaires pratiques validées qui permettront de diminuer très significativement la teneur en AHs dans les viandes grillées sans en altérer les qualités organoleptiques.

Cependant, la limite essentielle dans la réalisation de cet objectif tient dans la complexité et la lourdeur des méthodes d'analyse des amines hétérocycliques. A ce jour, aucun laboratoire français ne dose ces composés dans les viandes. C'est pourquoi, l'Institut Polytechnique de Lasalle Beauvais propose de développer une méthode alternative, simple, rapide et non destructive, basée sur la fluorescence, qui permettra la mesure des amines hétérocycliques en temps réel au cours de la cuisson.

N° réf. :783

[Retour à la liste](#)