

Détermination colorimétrique de la teneur en nitrates des produits alimentaires «Méthode à la Diphénylamine»

Authors

O AOUN, F DAHMOUNE, H REMINI, S BENALI, K MADANI, S BENAMARA

Description

La nocivité des nitrosamines sur la santé humaine est largement soulignée par les scientifiques. Elles ont pour origine les nitrates. Ces derniers sont soit naturellement présents dans les aliments (engrais) soit intentionnellement ajoutés dans les denrées alimentaires transformées pour but de stabilisation. Le travail proposé vise à quantifier la teneur en nitrates dans le maximum d'aliments populaires locaux: pomme de terre, carottes, autres maraichères, produits carnés (saucisses)... Il est prévu de recourir à une méthode simple qui reste à choisir: à la diphénylamine, électrochimique (électrode à nitrates), spectrophotométrie UV... L'influence des traitements technologiques (blanchiment, autres traitements thermiques, trempage...) sur la teneur en nitrates des aliments transformés est aussi envisagée. Et enfin, des essais seront réalisés sur les conditions cinétiques de formation des nitrosamines: modélisation, détermination de l'énergie d'activation de la transformation nitrates/nitrosamines. Mais il convient encore une fois que les deux derniers points seront probablement traités qu'accessoirement ou pas du tout et c'est selon les résultats obtenus dans la question principale.