

Mise au point de dosage de substances contenues dans les matériaux et susceptibles de migrer dans les aliments

Contexte :

Dans le contexte actuel d'une meilleure sécurité des aliments, la grande distribution et les entreprises agroalimentaires souhaitent obtenir un maximum de garanties concernant l'aptitude au contact alimentaire des matériaux et des emballages. Les substances autorisées dans la fabrication des matériaux au contact des aliments sont définies dans des listes positives, avec pour certaines d'entre elles des restrictions d'emploi. Le LNE suit les travaux des groupes de travail du CEN TC194 en charge du développement de méthodes d'analyse pour les substances concernées, mais seules quelques normes ont à ce jour été validées, et les industriels, comme les autorités administratives, se heurtent bien souvent au manque de méthodes analytiques qui permettraient de s'assurer du respect de la réglementation.

Objectif :

L'objectif poursuivi par le LNE est de développer et de valider les méthodes de dosage de la migration spécifique de substances dans les aliments, ou de dosage des quantités résiduelles de substances dans les matériaux, selon les exigences de la réglementation des matériaux au contact des aliments. A l'heure actuelle, de nombreuses molécules ont déjà fait l'objet de développement de méthodes analytiques ; c'est par exemple le cas pour le BADGE, l'acrylonitrile, l'hexaméthylènediamine, le 1,4-dihydroxybenzène ou encore le 1-héxène.

Techniques et moyens mis en œuvre :

Chromatographie en phase gazeuse
Chromatographie liquide haute performance
Spectrométrie de masse (GC-MS, LC-MS)
Spectrométrie infrarouge
Spectrométrie Fluorescence X

Fichier(s) joint(s) (0):

Article(s) relatif(s) (0):

Lien(s) externe(s) (0):