

Les aliments irradiés

L'irradiation est devenue une méthode banale pour allonger la conservation des aliments.

Irradier : soumettre à un rayonnement radioactif de type bêta (provenant de particules), ou de type gamma (cobalt 60) l'autre nom est l'ionisation.

C'est devenu une méthode banale pour allonger la conservation des aliments.

L'irradiation est utilisée pour retarder le mûrissement des fruits, pour empêcher les légumes de germer, pour tuer des bactéries responsables du pourrissement ou pour se débarrasser d'insectes sur les aliments.

La France, la Belgique, la Hollande, l'Italie et le Royaume-Unis autorisent l'irradiation d'autres aliments.

Il n'y a pas un réel intérêt pour les consommateurs. c'est même le contraire, voir pour la réelle fraîcheur des aliments.

La pression de l'opinion publique est assez forte pour s'opposer à se procéder,

L'irradiation dégrade la qualité des aliments : elle détruit les vitamines qu'ils procèdent et font apparaître de nouveaux composants chimiques dont certains sont cancérigènes.

Ils procèdent:

Des composants : cyclobutanones qui peuvent développer chez le consommateur des cancers et causer des dommages génétiques chez le rat.

Chez l'humain, il crée des dommages aux cellules et aux gènes.

D'autres composants tels que les radicaux libres ou benzène, le toluène, etc. Apparaissent. Ceux-ci favorisent l'apparition de cancers – De maladies cardio-vasculaires, etc,

Les principaux aliments irradiés Liste des autorisations européennes des États membres relatives aux denrées et ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation.

Aliments autorisés à la dose globale moyenne maximale de radiation absorbée indiquée (kGy)
Produits par la Belgique, France, Italie, Hollande, UK.

Herbes aromatiques surgelées 10

Pommes de terre 0.15-0.15-0.21

Ignames 0.2

Oignons 0.150.0750.15-0.2

Ails 0.150.0750.15-0.2

Echalotes 0.150.075—0.2

Légumes, y compris légumes à cosse 1

Légumes à cosse 1

Fruits (y compris tomates, champignons, rhubarbe) 2

Légumes et fruits secs 1-1

Céréales 1

Flocons et germes de céréales pour produits laitiers 10

Flocons de céréales 1

Farine de riz 4

Gomme arabique 3-3-

Viande de poulet 7

Viande de volaille 5

Volailles (oies, canards, pintades, pigeons, cailles et dindes) 7

Viandes de volailles séparées mécaniquement 55

Abats de volailles 5

Cuisses de grenouilles congelées 55-5

Sang séché, plasma, coagulats 10

Poissons et coquillages 3

Crevettes congelées 55

Crevettes 3

Blanc d'œuf 33-3

Caséine, Caséinates 6