

## Le formol dans les produits marins : influence du traitement par l'anhydride sulfureux



L'un de nous a déjà exposé, après d'autres auteurs, comment le formol se produisait naturellement dans les produits marins: poissons frais, poisson salé, crustacés en conserves, en raison de la dissociation de l'oxyde de triméthylamine qui est l'un de leurs constituants normaux. La réaction chimique se poursuit pendant la conservation de telle sorte que la teneur en formol peut devenir fort élevée dans les produits comme les poissons salés qui sont gardés habituellement plusieurs mois. Ce formol peut se fixer sur les constituants du poisson dont la formule chimique comprend un radical -NH<sub>2</sub> basique, c'est-à-dire la masse des constituants azotés et notamment l'ammoniaque. Avec l'ammoniaque, il forme de l'hexaméthylène tétramine qui ne se distingue en rien de celui qui serait additionné éventuellement dans un but de conservation. La seule distinction qui puisse être envisagée est celle des doses. Existe-t-il une dose au-delà de laquelle le formol peut être considéré comme d'origine étrangère ?

**Auteurs du document :** Soudan, France, Brun, Gilbert, Schreiber, Claude, Renauld, Lucette

**Obtenir le document :** ISTPM

**Thème (issu du Text Mining) :** PROCEDES COMMUNS EPURATION ET TRAITEMENT, FAUNE

**Date :** 1961-12

**Format :** text/xml

**Source :** Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1961-12 , Vol. 25 , N. 4 , P. 408-412

**Langue :** Inconnu

**Droits d'utilisation :** Ifremer, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

**Télécharger les documents :** <https://archimer.ifremer.fr/doc/1961/publication-4265.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/4265/>

**Permalien :** <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/le-formol-dans-les-produits-marins-influence-du-traitement-par-l-anhydride-sulfureux0>