Identification des espèces de produits de la mer

Les analyses ADN sont un outil puissant pour contrôler l'authenticité des espèces déclarées

Contexte

Les différentes espèces de produits de la mer commercialisées ont des valeurs marchandes très différentes les unes des autres, et des substitutions de produits, intentionnelles ou non, avec des composants de moins bonne qualité sont fréquemment constatées. Ceci pouvant entrainer une dégradation de l'image de marque du producteur et une perte de confi ance de la part du consommateur.

Eurofins est un des laboratoires les plus reconnus au niveau mondial pour les tests de spéciation par ADN. Ces analyses génétiques permettent la détermination des espèces dans les produits à base de produits de la mer, **même sans connaissance préalable de l'espèce.**

Principe de l'analyse

L'ADN est présent dans tous les organismes vivants. Il comprend des identifiants uniques qui, tel un code-barres, peuvent être utilisés pour différencier les espèces. Si du matériel biologique est présent dans un produit, une analyse de l'ADN peut être pratiquée. C'est généralement le cas pour les produits alimentaires, même transformés.

Par l'utilisation de la méthode PCR (Réaction en Chaîne par Polymérase), de faibles quantités d'ADN peuvent être amplifiées pour ensuite être analysées grâce à des techniques appropriées, notamment par séquençage.

Espèces pouvant être analysées

Grâce aux banques de données, les analyses proposées par Eurofins couvrent la quasi-totalité **des espèces de poissons, de crustacés et fruits de mer les plus couramment consommés. Elles permettent ainsi une identification très fiable des espèces contenues dans les produits soumis pour analyse.**

Parmi les espèces les plus couramment consommés et analysées figurent :

- Aiglefin
- Flet
- Merlan
- Morue (cabillaud)
- Plie
- Saumon
- Thon
- Calamar
- Crevette
- Esturgeon
- Hareng
- Merlu
- Perche
- Lieu
- Sole
- Tilapia
- Coquille-Saint-Jacques
- Homard
- **Et bien d'autres**

Produits analysables

Les méthodes d'analyse d'ADN peuvent s'appliquer à une très grande variété de produits, dont :

- Poissons frais
- Poissons surgelés
- Conserves de poissons (y compris conservés à l'huile)
- Plats préparés contenant du poisson (plats composés, gratins, pizzas)
- Caviar, oeufs de poisson, ...

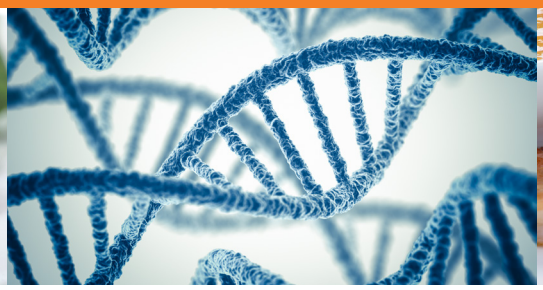
(Toutefois, pour certaines conserves ou produits ayant subi un processsus de transformation très agressif (chaleur, acide, ...), il peut parfois arriver que l'ADN présent dans l'échantillon soit trop dégradé pour permettre l'analyse).

Les avantages de l'offre Eurofins

- **Possibilité de distinguer les espèces présentes parmi un très grand nombre d'espèces de produits de la mer,** sans connaissance préalable ;
- Une **grande capacité d'analyse** qui permet de traiter des grandes séries et des analyses urgentes sous un délai court ;
- Des **analyses accréditées ;**
- **Une expérience de longue date** en matière d'analyse ADN et de spéciation, ce qui permet d'accompagner le client tout au long de sa démarche de contrôle qualité.

© Eurofins Food France - 0916

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire



Eurofins Division Alimentaire France
9, rue Pierre Adolphe Bobierre
44323 Nantes CEDEX 3

www.eurofins.fr
AgroalimentaireFr@eurofins.com

eurofins