

Les alcaloïdes d'ergot disparaissent au cours des procédés de transformation

FAUX

Etude sur l'impact de la panification sur un lot de blé présentant des sclérotés (essai ARVALIS-ANMF-IFBM) :



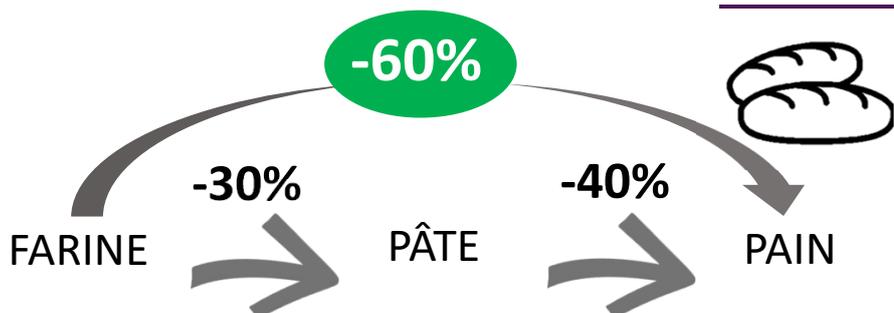
MOUTURE

-25% de concentration en alcaloïdes entre le grain de départ et la farine.



! les alcaloïdes se concentrent très fortement dans certains co-produits.

PANIFICATION



-60% de concentration en alcaloïdes entre la farine et le pain quel que soit le taux de contamination initial.



Les alcaloïdes d'ergot ne sont pas totalement éliminés par les procédés de transformation mais fortement réduits car moins concentrés dans la farine puis en partie détruits par la cuisson.

Synthèse issue d'une étude conduite par ARVALIS – Institut du végétal, l'ANMF et IFBM-Qualtech avec le soutien financier de FranceAgriMer

Les vrai-faux de l'ergot

Diffusé par :

Insérer logo partenaire

100 organismes de collecte sont engagés dans le plan d'action national sur l'ergot

Réalisé par :

ARVALIS
Institut du végétal