

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)

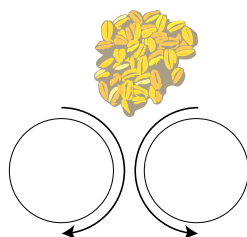
**BLÉ CONTAMINÉ
EN ALCALOÏDES**



MOUTURE

-25 %

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



Les alcaloïdes se concentrent
très fortement dans certains
co-produits.

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

PANIFICATION

-60 %

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



-30 %



-40 %



FARINE

PÂTE

PAIN

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