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 sclérotes

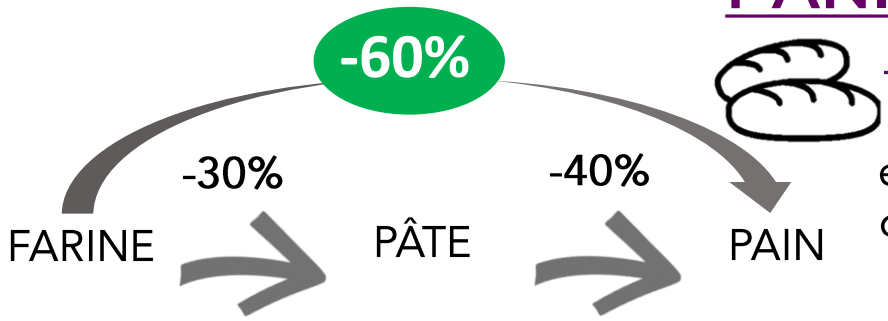
(essai ARVALIS-ANMF-IFBM) :

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

Diffusé par : LOIRE AUVERGNE AGRO, UCAL cultivons l'exigence
Réalisé par : ARVALIS
2024