

Formation sous-estimée de sous-produits de désinfection iodée lors de la cuisson de pâtes avec du sel de table iodé

Overlooked Iodo-Disinfection Byproduct Formation When Cooking Pasta with Iodized Table Salt : <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.est.2c05234>

Environ. Sci. Technol. 2023, 57, 9, 3538–3548

"Le sel de table iodé fournit de l'iode qui est essentiel pour la santé. Cependant, lors de la cuisson, nous avons constaté que les résidus de chloramine dans l'eau du robinet peuvent réagir avec l'iodure du sel de table et la matière organique des pâtes pour former des sous-produits de désinfection iodés (ndlr : I-DBP en anglais). Bien que l'on sache que l'iodure naturellement présent dans les sources d'eau réagit avec la chloramine et le carbone organique dissous (par exemple, l'acide humique) pendant le traitement de l'eau potable, c'est la première fois que l'on étudie la formation de sous-produits de désinfection iodés lors de la cuisson d'aliments réels avec du sel de table iodé et de l'eau du robinet chloraminée."

Plus loin, la synthèse détaille les analyses menées : *"La méthode a permis de détecter sept I-DBP, dont six iodo-trihalométhanes (I-THM) et l'iodoacétonitrile, lorsque du sel de table iodé était utilisé pour cuire les pâtes, alors qu'aucun I-DBP n'était formé avec les sels casher ou de himalayan. Des niveaux totaux d'I-THM de 11,1 ng/g dans les pâtes combinées à l'eau de cuisson ont été mesurés, avec une prédominance du triiodométhane et du chlorodiiodométhane, à 6,7 et 1,3 ng/g, respectivement."*

Enfin, un conseil pratique accompagne l'explication scientifique : *"Cette étude met en évidence une source négligée d'exposition aux I-DBP toxiques. En même temps, la formation d'I-DBP peut être évitée en faisant bouillir les pâtes sans couvercle et en ajoutant du sel iodé après la cuisson."*