

## **CRISTAUX DANS LES POISSONS EN CONSERVE**

Des cristaux durs ressemblant au verre se trouvent à l'occasion dans les produits de poisson en conserve.

### **Que sont-ils?**

Bien qu'ils ressemblent à des particules de verre et sont souvent considérés comme tel par erreur, ce sont des cristaux composés de molécules de magnésium, d'ammonium et de phosphate – des substances chimiques normalement présentes dans les corps de poissons, d'animaux et des personnes; et sont souvent connus sous le nom de cristaux de « struvite ».

### **Sont-ils sans danger?**

Oui. En fait, ces substances chimiques sont essentielles sous une forme ou une autre pour une santé normale. Les cristaux sont aussi durs que le sel de table ordinaire; ils ne feront donc aucun mal à l'émail des dents saines. Ils sont pratiquement insolubles dans la salive de la bouche et s'ils sont avalés, ils seront aussitôt dissouts dans les sucs digestifs de l'estomac.

### **Comment se distinguent-ils du verre?**

Placer le(s) cristal(aux) dans un petit plat résistant à la chaleur, ajouter quelques gouttes d'acide hydrochlorique (solution de 10 %) et réchauffer lentement. Les cristaux devraient se dissoudre en 5 à 10 minutes, tandis que les particules de verre ne se dissoudront pas.

Bien que l'acide hydrochlorique soit facilement disponible pour le nettoyage des briques, une autre option est d'utiliser quelques gouttes de vinaigre. Puisqu'il s'agit d'un acide beaucoup plus faible, il sera peut-être nécessaire de le laisser reposer pendant une journée ou deux avant que les cristaux ne se dissolvent.

On peut obtenir de l'aide supplémentaire ou de l'information ci-dessous :

Le laboratoire d'inspection du poisson  
Ministère des Pêches et des Océans  
2250 Boundary Road  
Burnaby, Colombie-Britannique  
V5M 4L9 Téléphone : (604) 666-4427