

Applications de l'irradiation alimentaire*

Type d'aliments	Dose de rayonnements en kGy	Effets du traitement
Viande, volaille, poisson, coquillages, certains légumes, produits de boulangerie, aliments préparés	20-70	Stérilisation. Le produit traité peut être entreposé à la température ambiante sans se détériorer. Le produit traité est sans danger pour les malades hospitalisés ayant besoin d'un régime micro-biologiquement stérile.
Épices et autres assaisonnements	8-30	Réduit le nombre des micro-organismes et des insectes. Remplace les produits chimiques utilisés à cette fin.
Viande, volaille, poisson	1-10	Facilite la conservation en réduisant le nombre de micro-organismes dans le produit frais, réfrigéré. Tue certains types de bactéries pathogènes.
Fraises et quelques autres fruits	1-4	Prolonge la durée de conservation en retardant la croissance des moisissures.
Céréales, fruits, légumes et autres aliments sujets à infestation par les insectes	0,1-1	Tue ou stérilise les insectes. Pourrait remplacer partiellement les produits chimiques de fumigation employés à cette fin.

* American Council on Science and Health, *Irradiated Foods*, 2^e éd., juillet 1985, p. 6-7.