

M. BEST: Je pense, monsieur le président, que c'est sûrement là un fait qui aura son importance, tant que le service de nouvelles de l'*Atomic Energy of Canada Limited* suffira à ce travail. D'ordinaire, ce sont les hommes de science curieux des progrès scientifiques qui manifestent de l'intérêt dans ce domaine. Il arrive toutefois que ce problème se pose dans divers services de recherche du gouvernement relativement à l'administration et tantôt il y a collaboration, tantôt cette collaboration fait défaut.

Puis-je poser quelques questions à M. Errington? Nous avons visité votre division, la semaine dernière, M. Aiken et moi. J'essaie de me souvenir de certains commentaires que vous avez faits à cette occasion, au sujet des effets nocifs que peuvent avoir les radiations sur les aliments et les produits alimentaires. A mon avis, cette possibilité n'entre pas en ligne de compte de façon directe en ce qui a trait aux rayons gamma, mais quelqu'un avait exprimé des doutes à ce moment-là au sujet de certaines expériences pratiquées aux États-Unis dans le domaine de l'application. S'agissait-il, radiations mises à part, du genre de décomposition des protéines essentielles des produits alimentaires?

M. ERRINGTON: Il arrive que l'on obtienne des résultats peu satisfaisants, surtout quand on irradie à grande intensité des denrées alimentaires. Ainsi, une brasserie de l'Ontario a entrepris de pasteuriser de la bière par irradiation. Je n'ai pas goûté ce produit, mais je crois comprendre qu'une fois l'opération terminée, la bière n'avait plus goût de bière; les producteurs n'ont par conséquent pas renouvelé l'expérience. Dans le cas de certains produits, le lait, par exemple, si on tente de le pasteuriser par irradiation, le goût en est un peu modifié car on l'expose à une dose beaucoup plus forte que celle dont nous avons parlé.

M. BEST: Le public s'intéresse beaucoup à ces questions, j'en suis sûr. Pourriez-vous faire, à ce sujet, une déclaration qui aurait une plus grande portée, sur les dangers que présentent les modifications apportées, sur le danger de radioactivité?

M. ERRINGTON: Il n'y a aucun danger.

M. BEST: Il y a décomposition de la structure naturelle des aliments.

M. ERRINGTON: On note certains effets d'ordre physique qui, dans le cas du lait, modifient le goût et, si l'on traite la viande assez longtemps par irradiation, certains prétendent que le goût en est changé; d'autres disent que non. Je ne suis pas juge en matière de goût, mais j'en ai mangé; elle avait pour moi le même goût que la viande non traitée.

M. BEST: Néanmoins, il est impossible, n'est-ce pas, que le fait de consommer des aliments irradiés produise des effets nocifs directs chez les êtres humains?

M. ERRINGTON: L'homme n'absorbera aucune radioactivité ni de substance radio-active en mangeant des aliments traités par irradiation mais, s'il mange des aliments que l'irradiation a pu gâter, il aura peut-être des douleurs d'estomac.

M. BEST: Vous parlez d'augmenter la durée de conservation de la viande. Il peut arriver que l'altération se produise pendant quelques semaines et la viande pourrait acquérir un mauvais goût au bout de quelque temps. Vous faites mention du facteur prix coûtant au sujet de la manutention de produits bon marché comme les céréales et les pommes de terre. Croyez-vous que ce soit le genre d'appareil qu'il faudrait pour traiter une grande quantité de pommes de terre ou une grande quantité de céréales qui serait la première considération plutôt que le coût des rayons gamma?

M. ERRINGTON: Ce serait le modèle des appareils, en particulier des appareils destinés à réduire la main-d'œuvre et à maintenir l'immobilisation à un bas niveau. Ces machines ne serviraient que durant quelques mois de l'année, à