La radioactivité dans les aliments

Publié le 08.04.24 | Par Emma Monnier

Saviez-vous que les aliments que vous consommez sont radioactifs ?

Les aliments sont des substances naturellement légèrement radioactives, parce qu'ils contiennent un peu de Carbone 14 et de Potassium 40.

L'Institut de Radioprotection et de Sûreté Nucléaire et l'Autorité de Sûreté Nucléaire vous proposent d'en apprendre plus sur le sujet *via* le site Radioactivité, découvrir et comprendre.

Les infographies vous permettront d'évaluer la dose radioactive de vos plats. Selon sa nature, un élément radioactif va avoir tendance à se fixer sur un organe ou un autre. Néanmoins, notre corps ne stocke pas tous ces éléments radioactifs, il évacue la quantité qui ne lui est pas nécessaire ou l'élimine peu à peu.

Anecdote amusante : saviez-vous que les bananes sont suffisamment radioactives pour être détectées par les portiques de sécurité aux États-Unis ? En effet, elles contiennent 130 Bq/kg de potassium 40, dose suffisamment élevée pour être détectée par ces portiques !

Pour en savoir plus

CRÉDITS

AUTEUR(S)/AUTRICE(S) ET MISE EN LIGNE

Emma Monnier

Stagiaire au sein de l'équipe éditoriale du site CultureSciences-Chimie

PARTENAIRE(S)