

Résumé de l'étude de réalisée par Testfakta

Des côtelettes de porc ont été cuites avec différentes types de barbecues (horizontaux et verticaux) et le taux de PAH a été mesuré dans ces côtelettes après cuisson. Les résultats (voir tableau ci-dessous) montrent que le taux de PAH mesuré pour la cuisson verticale est nettement plus faible que pour la cuisson horizontale :

- 22 fois par rapport au barbecue au gaz (enceinte fermée par un couvercle)
- 9 fois par rapport au barbecue à charbon de bois traditionnel (sans couvercle)
- 7,5 fois par rapport au barbecue à charbon de bois de type sphérique (enceinte fermée par un couvercle)

| Type de barbecue | Type de cuisson | Combustible | Enceinte fermée | PAS (mg/kg) |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------|
| Traditionnel | Horizontale | Charbon de bois | Non | 7,6 |
| « A boule » | Horizontale | Charbon de bois | Oui | 6,2 |
| Gaz | Horizontale | Gaz | Oui | 18,3 |
| Vertical | Verticale | Charbon de bois | Non | 0,83 |