

Résumé :

L'iode est un élément essentiel qui joue un rôle vital dans le maintien de la santé humaine. Ainsi, il est indispensable d'assurer un apport adéquat en iode, notamment par la consommation de sel iodé, afin de prévenir les maladies de la thyroïde.

Pour déterminer la quantité d'iode dans le sel alimentaire consommé par les habitants de la wilaya de Sétif, sept marques de sel ont été analysées au laboratoire de chimie minérale à la faculté de médecine de l'université Farhat Abbas¹.

La méthode de dosage utilisée est l'iodométrie, cette dernière est reconnue comme une méthode de référence.

Les sept échantillons collectés dans la wilaya de Sétif ont été traités conformément aux exigences du décret exécutif 90/40 du JORADP ; les résultats révèlent que seulement 28,57% des marques sont conformes à la législation algérienne (55,25-84,5 mg KIO₃/Kg), en revanche 71,43% des échantillons ne respectent pas cette norme.

Les marques Rafi'e, Ezzed et El Houda présentent une teneur en iode inférieure au seuil réglementaire tandis que les marques ORCA et TORNADO affichent des teneurs supérieures aux limites, seules Essaida et Chamsi respectent les normes.

Mots-clés : iode / sel alimentaire / wilaya de Sétif / iodométrie / normes algériennes.

Abstract :

Iodine is an essential element that plays a vital role in maintaining human health. Therefore, it is crucial to ensure an adequate iodine intake, particularly through the consumption of iodized salt, to prevent thyroid diseases.

To determine the iodine content in table salt consumed by the inhabitants of the Sétif province, seven brands of salt were analyzed in the laboratory of mineral chemistry at the Faculty of Medicine, Ferhat Abbas University 1. The analytical method used was iodometry, which is recognized as a reference method.

The seven samples collected in the Sétif province were analyzed in accordance with the requirements of Executive Decree No. 90/40 published in the Official Journal of the People's Democratic Republic of Algeria. The results revealed that only 28.57% of the brands comply with Algerian legislation (55.25–84.5 mg KIO₃/kg), while 71.43% of the samples do not meet this standard. The brands "Rafi'e," "Ezzed," and "El Houda" showed iodine levels below the

regulatory threshold, whereas "ORCA" and "TORNADO" exhibited levels above the

permissible limits. Only "Essaida" and "Chamsi" met the recommended standards.

Keywords: iodine / table salt / Wilaya of Sétif / iodometry / Algerian standards.

ملخص:

اليود عنصر أساسي يلعب دورًا حيويًا في الحفاظ على صحة الإنسان. لذلك، من الضروري ضمان مدخول كافٍ من اليود، لا سيما من خلال استهلاك الملح المدعم باليود، للوقاية من أمراض الغدة الدرقية

بهدف تحديد كمية اليود في ملح الطعام المستهلك من طرف سكان ولاية سطيف، تم تحليل سبع علامات تجارية من الملح في مخبر الكيمياء المعدنية بكلية الطب بجامعة فرحات عباس 1. وقد استُخدمت طريقة اليودومتري في التحليل، وهي طريقة معترف بها كمرجعية

تمت معالجة العينات السبع المجمعة من ولاية سطيف وفقًا لمتطلبات المرسوم التنفيذي رقم 40/90 المنشور في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية. وكشفت النتائج أن 28.57% فقط من العلامات التجارية مطابقة

، بينما 71.43% من العينات لا تحترم هذا المعيار. أظهرت علامات (كغ/ KIO_3 ملغ 84.5–55.25) للتشريع الجزائري

القيم المقررة "رفيع"، "الزاد" و"الهدى" محتوى من اليود أقل من الحد القانوني، في حين تجاوزت علامتا "أوركا" و"تورنادو" هذا الحد، أما علامتا "السدة" و"الشمسي" فقد احترمتا.

الكلمات المفتاحية: اليود، ملح الطعام، ولاية سطيف، المعايير الأيودومترية، المعايير الجزائرية