

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 5 – Mars 1999

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 1999-0439

Effet de la température d'entreposage sur la formation d'histamine dans le thon obèse et le listao

Storage temperature effect on histamine formation in big eye tuna and skipjack

Silvia C. G., Da Ponte D. J. B. et Enes Dapkevicius M. L. N.*

* Depto de Ciencias Agrarias, Universidade dos Açores, 9700 Angra do Heroísmo, Portugal

Journal of Food Science, 1998, 63 (4), p. 644-647 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Une formation notable d'histamine (> 30 mg/100 g) est détectée dans le thon obèse (*Thunnus obesus*) et dans le listao (*Katsuwonus pelamis*) pêchés dans les eaux des Açores et entreposés pendant 1, 3 et 6 jours à 22, 10 et 4°C respectivement. De forts taux en histamine ($p < 0,05$) sont produits par le listao en raison de sa teneur plus élevée en histidine.

Les mesures du pH ou de l'azote basique volatil ne sont pas pertinents pour estimer l'importance du risque sanitaire lié à l'histamine. La croissance des bactéries formant l'histamine est en concordance avec la formation d'histamine dans les deux espèces, dans les premiers temps de l'entreposage. Les bactéries formant l'histamine peuvent croître à 4°C, mais ne montre pas d'activité pour former l'histamine.

La température d'entreposage et la teneur en histidine sont les principaux facteurs pour contrôler les taux d'histamine dans le thon.