

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1693

Dangers potentiels dans le poisson fumé à froid : les amines biogènes

Potential hazards in cold-smoked fish : biogenic amines

Flick G.J., Oria M.P., Douglas L.

Journal of Food Science, 2001, supplément spécial au vol. 66 (7), chap. IV, p. S-1088-S-1099 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Dans cet article de synthèse (plus de 100 références) les auteurs présentent les résultats des travaux de recherches sur la production d'amines biogènes des poissons susceptibles d'être fumés à froid, thon, sardine, maquereau, chinchard, saumon, truite, hareng, coryphène. Les facteurs qui influent sur la production d'amines biogène et en particulier de l'histamine sont discutés. Les effets du procédé de fumage à froid sur la formation d'amines biogènes et le développement des micro-organismes responsables de leur production sont également évalués. Enfin les sujets qui demandent une investigation pour déterminer convenablement les dangers potentiels de formation des amines biogènes des produits de la pêche lors d'un fumage à froid sont listés.