

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

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

Notice n° : 2004-2528

### **Variation des bactéries productrices d'amines et de l'histamine du thon albacore (*Thunnus albacares*) durant le fumage**

Change in amine forming bacteria and histamine in yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) through the smoking process

**Shakila R.J.\*, Vijayalakshmi K., Jeyasekaran G.**

\* Department of Fish Processing Technology, Fisheries College and Research Institute, Tamil Nadu Veterinary and Animal Sciences University, Tuticorin-628008, Inde ; E-mail : rjshakila@yahoo.com

Journal of Aquatic Product Technology, 2003, 12 (3), p. 43-56 - *Texte en Anglais*

#### **● Référence bibliographique enrichie**

Les bactéries productrices d'amines sont en faible quantité dans le thon cru, présentes dans le thon blanchi (un cas sur deux), elles survivent plus ou moins bien durant le fumage à chaud (7-18%) et sont absentes dans le produit final relativement sec (14% d'humidité,  $a_w$  0,86). Ces résultats montrent qu'un délai dans le blanchiment et le fumage contribuent à la formation d'amines même si la qualité bactériologique initiale du thon est bonne.