

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

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

Notice n° : 2004-2862

Evaluation de l'histamine, d'autres amines biogènes et isolement des bactéries dans les anchois en boîte "rappelés" par la "Food and Drug Administration" américaine (USFDA)

Evaluation of histamine and other biogenic amines and bacterial isolation in canned anchovies recalled by the USFDA

Kim S.H.*, Eun J.B., Chen, T. Y., Wei C.I., Clemens R.A., and An H.

* Department of Nutritional Sciences, College of Human Environmental Sciences, Oklahoma State University, Stillwater, OK 74078 ; E-mail : kinshin@okstate.edu

Journal of Food Science, 2004, 69 (6), p. 157-162 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'histamine et les autres amines biogènes ont été évaluées dans des conserves d'anchois "rappelées" par la "Food and Drug Administration" américaine. Les bactéries ont été isolées des produits et les espèces identifiées. Ces produits ont été divisés en deux groupes selon leur teneur élevée ou non en histamine, teneur déterminée par la méthode AOAC. Le groupe contenant une teneur élevée en histamine à des teneurs supérieures à 200 ppm, 24 des 30 boîtes de conserves analysées appartiennent à ce groupe. L'amine biogène en quantité plus importante est l'histamine, suivie de la cadavérine.

Le groupe des 6 boîtes de conserve ayant des teneurs en histamine plus faibles contient approximativement des teneurs de 50 ppm. L'amine biogène majoritaire dans ce groupe est la cadavérine à des teneurs supérieures à 200 ppm. Les autres amines biogènes, telles que la putrescine, la sérotonine et la spermidine, sont aussi détectées dans tous les produits, quoique à des teneurs variées.

Les bactéries aérobies et anaérobies sont présentes dans toutes les conserves bien qu'à des niveaux inférieurs à la limite de détection de 10^2 UFC (unités formant colonies)/g. Ce sont principalement des bactéries halophiles qui sont le plus fréquemment isolées, *Bacillus* spp sont les plus fréquentes, suivies par *Staphylococcus* spp.

Toutefois, ces isolats ne produisent que des quantités négligeables d'histamine lorsqu'ils sont cultivés en bouillon de culture, indiquant qu'ils ne sont pas responsables de l'accumulation d'histamine dans les conserves d'anchois.