

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 37 – Mars 2007

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2007-3847

### **Influence du traitement et du stockage du maquereau (*Scomber scombrus*) sur la production d'amines biogènes**

*Handling and storage of Atlantic mackerel (*Scomber scombrus*) on biogenic amine production*

**Lokuruka M.N. and Regenstein J.M.\***

\* Stocking Hall, Cornell University, Ithaca, NY 14853-7201, USA ; E-mail: jmr9@cornell.edu

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2006, 15 (4), p. 17-33 - *Texte en Anglais*

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

Les effets de l'éviscération et de la contamination de la peau sur la formation de cinq amines biogènes dans le maquereau commun de l'Atlantique sont étudiés. Pendant 13 jours à 0°C, les teneurs en histamine du maquereau glacé, éviscéré ou non, sont restées inférieures à 50 mg/100 g, mais en un jour seulement, le poisson stocké à 11°C a dépassé ce seuil. La contamination par la peau a été plus importante que celle par les viscères dans la formation des scombrottoxines à 11°C.