

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

Thème : 3 – Qualité    Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2009-4820

### Détection dans les aliments du gène de la parvalbumine (allergène du poisson), par PCR en temps réel

*Detection of Parvalbumin, a Common Fish Allergen Gene in Food, by Real-Time Polymerase Chain Reaction*

**Sun\* M., Liang C.Z., Gao H.W., Lin C. and Deng M.J.**

\* Sun, M, Shandong Entry Exit Inspect & Quarantine Bur, Ctr Tech, 70 Qutangxia Rd, Qingdao 266002, Peoples R China  
; E-mail : sunminciq@126.com

*Journal of AOAC International*, 2009, 92 (1), p. 234-240 - *Texte en Anglais*

**✉ à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### ● Référence bibliographique enrichie

Afin de détecter la présence de poisson responsable d'allergie, les auteurs de cette étude ont développé une méthode PCR en temps réel (basée sur la technologie TaqMan) afin de quantifier la présence des gènes de parvalbumines, les parvalbumines étant les allergènes principaux du poisson. Les essais montrent que la sensibilité est de 5 pg d'ADN de poisson purifié et qu'il n'y a pas de réaction croisée avec les autres aliments tels que bœuf, agneau, poulet, porc, crevette, homard, calmar, maïs et pomme de terre.