

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

Thème : 3 - Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2009-4896

Contribution des bactéries à la formation des amines biogènes dans les poissons, céphalopodes, crustacés et mollusques

Biogenic amine formation and bacterial contribution in fish, squid and shellfish

Kim M.K., Mah J.H. and Hwang * H.J.

* Korea University, Department of Food and Biotechnology, Yeon Ki Kun, Chungnam 339700, South Korea ;
Tél.: +82.41.860.1434 ; +82.41.865.0220 ; E-mail : hjhwang@korea.ac.kr

Food Chemistry, 2009, 116 (1), p. 87-95 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2009.02.010 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'objectif de cette étude était de déterminer les taux d'histamine et de 10 amines biogènes dans 20 espèces de poissons, 4 de céphalopodes et 17 de crustacés et de coquillages présents sur le marché coréen, d'évaluer l'influence des conditions de stockage sur la formation de ces amines dans les espèces à risque, puis de déterminer les bactéries responsables de cette altération.

Les teneurs en histamine des produits du marché étaient toutes inférieures à 50 mg/kg, par contre certains poissons (maquereau espagnol, sériole couronnées, balaou du Japon ou saury et thazard oriental) avaient des taux de tyramine de 100 à 200 mg/kg et les plus fortes teneurs en amines biogènes.

Ces quatre espèces de poisson ont fait l'objet de tests de stockage à -20, +4, +7, +10 et +25°C. Les préconisations pour prévenir le risque histaminique issus des résultats sont les suivants : ne pas dépasser 48 h à 4°C, 24 h à 7 ou 10°C, et 7 jours en congélation à -20°C.

Durant des essais de stockage le groupe microbien dominant était les entérobactéries. Parmi les 119 souches productrices d'amines biogènes, 23, identifiées comme *Enterobacter aerogenes* ont produit de grandes quantités d'histamine et 33, des *Enterobacter spp.*, ont produits moins d'histamine mais des quantités élevées de putrescine et cadavérine.