

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

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

Notice n° : 2009-5023


Détection des bactéries Gram-négatif productrices d'histamine dans le poisson : étude comparative

Detection of gram-negative histamine-producing bacteria in fish : a comparative study

Bjornsdottir K., Bolton G.E., McClellan-Green P.D., Jaykus L.A. and Green D.P.

* Department of Food, Bioprocessing and Nutrition Sciences and 2Department of Environmental and Molecular Toxicology, North Carolina State University, c/o Center for Marine Sciences and Technology, 303 College Circle, Morehead City, North Carolina 28557 ; Tél. : 252.222.6304 ; Fax : 252.222.6335 ; E-mail : dp@ncsu.edu

Journal of Food Protection, 2009, 72 (9), p. 1987-1991 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Une méthode rapide et fiable pour détecter la présence de bactéries productrices d'histamine dans le poisson est nécessaire. Cette étude est une comparaison des trois méthodes :

- la méthode de Niven modifiée sur boîte de Pétri,
- une méthode de conductancemétrie sur BacTrac,
- et un test basé sur la PCR ciblant un fragment de 709-pb du gène de la décarboxylase histidine.

152 souches bactériennes ont été testées. La méthode de Niven a donné 38 % de faux positifs et son seuil de détection est bas. Les résultats des méthodes de conductancemétrie et de PCR sont concordants, mais aucune de ces méthodes ne détecte des faibles niveaux de bactéries productrices d'histamine.