

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

Thème : 0 – Focus      Sous-thème : 0 – Focus Parasites

Notice n° : 2010-5043

## Antigènes d'*Anisakis simplex* dans la chair d'anchois, fraîche et congelée-décongelée, au vinaigre

*Anisakis Simplex Antigens in Fresh and Frozen-thawed Muscle of Anchovies in Vinegar*


Solas M.T., Garcia M.L., de las Heras C., Rodriguez-Mahillo A.I., Gonzalez-Munoz M., Moneo I., Mendizabal A. and Tejada \* M.

\* CSIC, Instituto del Frio, E-28040 Madrid, Spain ; E-mail : mtejada@if.csic.es

Article de revue

*Food Science and Technology International*, 2009, 15 (2), p. 139-148 - Doi : 10.1177/1082013208105171 -

Texte en Anglais

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

### ● Résumé

Le traitement par marinade du poisson en utilisant un pH bas permet d'allonger sa durée de conservation, mais ne tue pas les larves d'*Anisakis simplex* présentes. Pour tuer les larves, dans de nombreux pays, il est obligatoire de congeler les poissons destinés à être marinés crus, ce qui évite au consommateur le risque d'anisakidose.

Toutefois, une question se pose, en particulier pour les anchois marinés : les antigènes de *A. simplex* sont-ils libérés dans la chair de poisson après congélation et marinage, et peuvent-ils être à l'origine de réactions allergiques chez les consommateurs sensibilisés ?

Pour y répondre, des filets d'anchois frais ont été infestés artificiellement avec *A. simplex* L3, et divisé en 2 lots, le lot 1 a été traité avec une solution de vinaigre, et réfrigéré pendant 10 jours. Le lot 2 a été congelé, décongelé puis traité et stocké dans les mêmes conditions que le lot 1.

Les échantillons d'anchois ont ensuite fait l'objet d'analyses avant et après traitement à la pepsine : viabilité des larves, microscopie électronique à balayage, immuno-blot et immuno-histochimie.

Des larves vivantes ont été détectées uniquement dans les filets réfrigérés, et pas dans les échantillons ayant subi une congélation. Par contre des antigènes d'*A. simplex* ont été détectés dans les filets réfrigérés, les filets congelés décongelés, et même après un traitement à la pepsine. Ceci suggère que la consommation d'anchois au vinaigre peut constituer un danger allergique potentiel pour les personnes allergiques, même si la congélation tue les larves.