

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

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

Notice n° : 2010-5079

Évolution histaminique et micro-biologique durant le stockage de semi-conserves d'anchois

Histamine and microbiological change during the storage of semi-preserved anchovies

El Filali * F., Hanoune S., Khbaya B., Bou M'Handi N. and Kaaya A.

* Centre spécialisé de valorisation et de technologie des produits de la mer (CSVTPM), INRH, BP 1050, Pk 7, Route Essaouira, Agadir, Maroc ; E-mail : fayssal.elfilali@yahoo.fr

FAO, Rapport sur les pêches et l'aquaculture (FAO Fisheries and Aquaculture Report), Deuxième atelier sur la technologie, l'utilisation et l'assurance de qualité du poisson en Afrique ; Agadir, Maroc, 24-28 novembre 2008,

FIU/R 904 (Bi) 2009, 201 p., ISBN : 9789250062945 ; ISSN : 2070-6987 p. 133-137

■ <http://www.fao.org/docrep/012/i0884b/i0884b00.htm>

● Résumé

Durant les différentes étapes de l'élaboration de semi-conserves d'anchois, l'histamine augmente significativement. Cette élévation est favorisée par la fragilité de la chair de ce poisson d'une part, et sa richesse en histidine, acide aminé précurseur de l'histamine d'autre part. La décarboxylation de l'histidine se présente alors comme étant un problème important, notamment au moment de la maturation de l'anchois. L'objectif de ce travail est d'identifier les bactéries responsables de la dégradation de cet acide aminé et de déterminer les conditions optimales de leur développement.

Ce travail a été entrepris afin de suivre et de mieux définir les changements intervenant dans le produit fini après incubation à 30 °C, température favorable à l'accélération du processus de vieillissement. Les échantillons de semi-conserves d'anchois provenaient de 3 sociétés différentes. Plusieurs paramètres ont été suivis mensuellement : le taux d'histamine, le pH et le dénombrement bactérien sur différents milieux (PCA, PCA à l'eau de mer, VRBG, MRS et M17).

Les entérobactéries semblent ne pas résister à la concentration en sel appliquée au produit et disparaissent en moins d'un mois de stockage ; il en est de même pour les lactobacilles sur milieu MRS. 665 souches ont été isolées et testées, 137 se sont avérées productrices d'histamine. La société qui présentait les plus fortes valeurs en histamine avait des teneurs élevées en entérobactéries. Les taux d'histamine restent en rapport avec l'état hygiénique de chaque usine ; un contrôle régulier et une parfaite maîtrise des procédures de nettoyage et désinfection s'imposent pour une bonne qualité du produit.