

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

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

Notice n° : 2010-5421

Fréquence d'apparition de l'histamine dans le thon brésilien frais et en conserve

Occurrence of histamine in Brazilian fresh and canned tuna

Silva T.M., Sabaini P.S., Evangelista W.P. and Gloria * M.B.A.

* Laboratório de Bioquímica de Alimentos, FAFAR, Universidade Federal de Minas Gerais, Av. Antonio Carlos 6627, Belo Horizonte, MG, 31 270-901

Food Control, 2010, 22 (2), p. 323-327, Doi :10.1016/j.foodcont.2010.07.031, p. 1-5 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude montre que près de la moitié du thon brésilien frais ou en conserve contient de l'histamine, sans toutefois présenter de non conformités vis-à-vis des seuils réglementaires. Les auteurs ont analysé des échantillons de thon frais et en conserve afin d'évaluer les taux d'histamine.

Résultats :

- 3,4 % des échantillons issus de produits vendus par les grossistes sont contaminés ;
- au niveau du marché de détail, 46,7 % du thon frais et 46,3 % du thon en conserve est contaminé par de l'histamine ;
- les niveaux moyens d'histamine se situent entre 0,19 et 4,41 mg/kg ;
- les conserves à base d'huile sont plus contaminées que celles à base d'eau ;
- et enfin, l'ensemble des produits testés restent conformes à la réglementation.