

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

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

Notice n° : 2011-5478


Adsorption de la tropomyosine de la crevette nordique (*Pandalus eous*) sur les surfaces en acier inoxydable. Contamination croisée des molécules allergènes

Adsorption of tropomyosin from pink shrimp (Pandalus eous) on stainless steel surface

Thammathongchat S., Hagiwara T. and Sakiyama T.

* Tokyo University of Marine Science and Technology, Department of Food Science and Technology, Konan 4, Minato, Tokyo 108-8477, Japan ; Tél./Fax : +81.3.5463.0402 ; E-mail : tomoaki@kaiyodai.ac.jp

Food Control, 2010, 21 (9), 0956-7135, p. 1250-1253 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Cette étude aborde le problème de la contamination croisée des molécules allergènes entre produits alimentaires, sur des lignes de production communes, dans les ateliers de transformation.

Les crevettes sont susceptibles de provoquer des réactions allergiques. L'allergène majeur de la crevette est la tropomyosine, protéine thermostable présente dans le muscle. Les essais portent sur l'adsorption d'un extrait aqueux de protéines de crevettes sur une surface en acier inoxydable, à température ambiante.

Les résultats montrent que la tropomyosine est plus facilement adsorbée que les autres protéines de l'extrait de crevette. Toutes ces protéines (y compris la tropomyosine) sont très solidement adsorbées sur l'acier inoxydable et un simple nettoyage à l'eau ne suffit pas à les enlever.