

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : **56 – Mars 2011**

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

Notice n° : **2011-5553**

### **Une enquête sur les taux d'histamine dans les produits de la mer commercialisés dans neuf pays**

*A survey of histamine content in seafood sold in markets of nine countries*

**Tao \* Z., Sato M., Zhang H., Yamaguchi T. and Nakano T.**

\* Graduate School of Agricultural Science, Laboratory of Marine Biochemistry, Tohoku University, Sendai 981-8555, Japan ; E-mail : tzh730@hotmail.com

*Food Control*, 2011, 22 (3-4), Doi : 10.1016/j.foodcont.2010.09.018, p. 430-432 - *Texte en Anglais*

**à commander à** : l'éditeur ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

La teneur en histamine de plusieurs poissons (thon, maquereau, dorade coryphène, sardine, hareng...), sauce à base de poisson et poissons séchés de diverses provenance (Fidji, Allemagne, Pays-Bas, Norvège, Thaïlande, Cambodge, Philippines, Japon et Chine) a été déterminée. L'histamine a été détectée dans 35 des 159 échantillons testés : 22 % à un taux supérieur à 7 mg/kg ; 9 % à plus de 50 mg/kg ; 5 échantillons dépassaient 500 mg/kg et 2 (thon et bonite) étaient supérieurs à 1 000 mg/kg.