

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

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

Notice n° : 2012-5894

Les amines biogènes dans les poissons, les produits à base de poisson et les coquillages : une synthèse

Biogenic amines in fish, fish products and shellfish: a review

Prester L.

Inst Med Res & Occupat Hlth, Zagreb 41000, Croatia ; E-mail : prester@imi.hr

Food Additives and Contaminants Part a-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment, 2011, 28 (11), p. 1547-1560 - Doi : 10.1080/19440049.2011.600728 - Texte en Anglais

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

● Résumé

Les effets bénéfiques de la consommation de poisson sur la santé humaine, comme la protection contre les maladies coronariennes et certains cancers, peuvent être contrecarrés par l'altération du poisson et la formation d'amines biogènes.

Les amines biogènes, et en particulier l'histamine peuvent avoir des effets toxicologiques sur les humains. L'histamine ou scombrottoxine constitue un important problème de santé publique.

Chez les individus qui ont une capacité de détoxification histaminique réduite, l'ingestion d'un poisson renfermant de l'histamine ou de la tyramine, même à un taux faible ou modéré peut conduire à une intolérance alimentaire. Les amines biogènes telles que la putrescine, la tyramine et la cadavérine peuvent potentialiser la toxicité de l'histamine. Par ailleurs, l'apport de polyamines alimentaires devraient être minimisés chez certains patients atteints de cancer.

Outre leur toxicité potentielle, les amines biogènes sont utilisées pour l'évaluation de la qualité hygiénique de différentes espèces marines et d'eau douce. Les modalités d'altération et la formation d'amines biogènes sont dépendantes des espèces. L'histamine a été traditionnellement utilisé comme indicateur de la qualité des poissons riches en histidine (poisson à muscle brun). D'autre part, la putrescine et la cadavérine sont les indicateurs les plus objectifs de la qualité des poissons pauvres en histidine (poissons blancs), des crustacés et des produits de la mer fermentés.