

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

Thème : **1 – Production**                      Sous-thème : **1 – 2 Pêche**

Notice n° : **2012-5930**

## **Pêche thonière, les pratiques de capture et de post-capture dans le nord du Brésil et leurs effets sur l'histamine et d'autres amines bioactives**

*Tuna fishing, capture and post-capture practices in the northeast of Brazil and their effects on histamine and other bioactive amines*

**Oliveira R.B.A., Evangelista W.P., Sena M.J. and Gloria\* M.B.A.**

\* Lab.BqA, Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Minas Gerais, Av. Antônio Carlos, 6627, Belo Horizonte, MG 31270-901, Brazil ; Tél. : +55.31.34096926 ; Fax : +55.31.3409.6911 ; E-mail : mbeatriz@ufmg.br

*Food Control*, 2012, 25 (1), p. 64-68 - Doi : 10.1016/j.foodcont.2011.10.011 - *Texte en Anglais*

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

### ● **Résumé**

L'objectif de cette étude était d'enquêter sur les pratiques actuelles de pêche au thon (capture et traitement post-capture) et leurs conséquences sur la qualité, en particulier sur la formation d'histamine et autres amines biogènes. L'étude a été réalisée sur la côte Nord-Est du Brésil de décembre 2007 à décembre 2008.

La pêche d'albacore et patudo, de 60 à 80 kg, a été réalisée au chalut pélagique, en haute mer, (bateaux de 25 à 40 m de long avec une capacité de production de 20 à 60 tonnes de poissons frais sous glace). Les bateaux sont restés en mer 25 à 32 jours en moyenne. Les appâts utilisés étaient de l'encornet.

Les poissons ont été triés immédiatement après capture afin de séparer les vivants des morts. Ils ont ensuite été insensibilisés par perforation crânienne, saignés, éviscérés, rincés à l'eau de mer filtrée réfrigérée puis stockés dans de la glace en paillettes en étant protégés par du coton. La durée du traitement post-capture était inférieure à 10 min.

Dans 95 % des échantillons, l'histamine n'a pas été détectée (taux inférieur à 0,5 mg/kg), et dans 5 %, les taux ont varié de 4,92 à 6,90 mg/kg. Chaque lot analysé a été conforme à la législation européenne et le poisson a été classé de « bonne qualité ». Un test a montré qu'il n'y avait aucune différence significative entre les taux d'histamine des poissons capturés vivants ou morts.

Les résultats indiquent que les pratiques courantes de pêche, capture et traitement post-capture utilisées par les bateaux de Rio Grande do Norte, Brésil, assurent du thon de bonne qualité.