

Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6108




Formation d'histamine et qualité bactériologique du thon listao (*Katsuwonis pelamis*) : effet de la température de décongélation

*Histamine formation and bacteriological quality in skipjack tuna (*Katsuwonis pelamis*): effect of defrosting temperature*

Tahmouzi S., Ghasemlou M., Aliabadi F.S., Shahraz F., Hosseini H. and Khaksar* R.

* Department of Food Science and Technology, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Science and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran 19395-4741, Iran ; Tél : 98.21.22376426 ; Fax : 98.21.22376470 ; E-mail : r.khaksar@sbmu.ac.ir

Journal of Food Processing and Preservation, 2012, p. 1-8 - Doi : 10.1111/j.1745-4549.2011.00650.x *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'objectif de l'étude était de suivre l'évolution des taux d'histamine du listao durant la décongélation. Plusieurs températures de décongélation ont été testées (4, 10, 15, 25 et 30°C), les échantillons ont été prélevés durant 4 jours (J0 à J4). L'histamine a été dosé par HPLC et des analyses microbiologiques ont été effectuées pour évaluer l'effet des conditions de décongélation sur la formation d'histamine et la croissance de la flore microbienne.

A 4°C, la formation d'histamine a été négligeable durant les 4 jours testés. Par contre c'est lors de la décongélation à 10°C que la formation d'histamine a été la plus importante (~30 mg/kg à J1 et 185 mg/kg à J4), supérieure à celle à 30°C (167 mg/kg à J4). Les résultats microbiologiques montrent que les bactéries aérobies ont atteint 7×10^5 ufc/g après 24 h à 25°C et que le groupe microbien dominant durant la période de stockage était des entérobactéries.

La température optimale de la croissance bactérienne mesurée était de 30°C, tandis que la température optimale pour la production d'histamine était de 10°C.

Remarque : les techniques de dénombrement microbien utilisées (incubation à 21°C) n'ont vraisemblablement pas mis en évidence les bactéries psychrotrophes (celles qui ont produit l'histamine à 10°C).

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

