

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6177



Analyse de la croissance des bactéries histaminogènes et de l'accumulation de l'histamine dans le poisson durant un stockage à différentes températures

Analysis of the growth of histamine-producing bacteria and histamine accumulation in fish during storage at low temperatures

Torido Y., Takahashi H., Kuda T. and Kimura* B.

* Department of Food Science and Technology, Faculty of Marine Science, Tokyo University of Marine Science and Technology, 4-5-7 Konan, Minato-ku, Tokyo 108-8477, Japan ; E-mail : kimubo@kaiyodai.ac.jp

Food Control, 2012, 26 (1), p. 174-177 - Doi : 10.1016/j.foodcont.2012.01.009 - Texte en Anglais

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

● Résumé

L'histamine peut se développer dans du poisson frais à basse température sous l'action de bactéries psychrophiles. Des souches de *Photobacterium* produisant des niveaux élevés d'histamine dans ces conditions ont été isolées.

Dans cette étude, deux souches, une de *P. phosphoreum* et l'autre de *P. iliopiscarium*, ont été inoculées dans de l'espadon à 10^4 ufc/g afin d'analyser leur développement pendant le stockage à basse température (4, 10 et 15°C) et la production d'histamine.

Les souches histaminogènes se sont développées au même rythme que la flore aérobie totale. Lors du stockage à 4°C, les taux d'histamine étaient au minimum de 300 mg/kg à 5 jours et de 800 mg/kg à 7 j. A 10°C, ils atteignaient 150 mg/kg à 3 j. Et à 15°C, ils étaient égaux ou supérieurs à 200 mg/kg après 36 heures.

Ces données indiquent que l'histamine s'accumule dans le poisson frais lors d'un stockage à basse température lorsque des bactéries psychrophiles productrices d'histamine sont présentes. Une mauvaise réfrigération (10 ou 15°C) peut provoquer l'accumulation d'histamine dans un court laps de temps.

<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