

## ANÁLISE DA TERMORRESISTÊNCIA DE HISTAMINA EM PESCADO\*

Rodrigo Domingos Overa Tavares<sup>1</sup>; Angela Aparecida Lemos Furtado<sup>2</sup>  
& Ronoel Luiz de Oliveira Godoy<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ, Km 7, BR 465, Seropédica - RJ, Brasil; <sup>2</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, CEP 23020-470, Rio de Janeiro - RJ, Brasil, E-mail: [afurtado@ctaa.embrapa.br](mailto:afurtado@ctaa.embrapa.br); <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, CEP 23020-470, Rio de Janeiro - RJ, Brasil, E-mail: [ronoel@ctaa.embrapa.br](mailto:ronoel@ctaa.embrapa.br).

*Palavras-chave:* pescado, deterioração, aminas biogênicas, intoxicação histamínica, histamina.

### RESUMO

As características físico-químicas e microbiológicas tornam o pescado o produto de origem animal mais susceptível ao processo deteriorativo. Valores de pH próximos a neutralidade, elevada atividade de água nos tecidos e alto teor de nutrientes disponíveis para a atividade microbiana, justificam a afirmação. A rápida deterioração já descrita, necessita de um rígido controle da cadeia do frio desde o momento da captura até a sua comercialização, no caso do pescado *in natura*. As aminas biogênicas são bases orgânicas de baixo peso molecular biologicamente ativas que são resultado da ação de enzimas descarboxilases produzidas por determinadas bactérias. Diante dos recorrentes casos de intoxicação histamínica, esta amina biogênica possui alta relevância na sua identificação e quantificação pois, a sua presença não pode ser detectada sensorialmente. A metodologia aplicada para a extração de histamina segue o protocolo preconizado pela AOAC (2002). As matérias-primas analisadas são compostas pelas seguintes espécies de pescado: tilápia incluindo filé congelado e seus produtos processados termicamente tais como patê, filé em conserva, polpa congelada e filé congelado. Amostras de um pescado híbrido obtido pelo cruzamento entre o cachara (*Pseudoplatystoma fasciatum*) e o pintado (*Pseudoplatystoma coruscans*) também foram direcionadas para a análise de histamina. As amostras preparadas serão analisadas utilizando a Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE) e a Espectrometria de Massa. O presente estudo tem como finalidade determinar o binômio tempo e temperatura para a destruição da histamina pois, sabe-se que uma vez sintetizada, não pode ser inativada mesmo com a aplicação de altas temperaturas, como é descrito pelo processo de apertização.