

Identifikation von Risikofaktoren für die Bildung von Histamin in Fisch

Bachelorarbeit von Hanna Röder – Matrikel 2017

Gutachter: Frau Prof. Dr. rer. nat. Katja Born
Herr Prof. Dr. Jan-Hendrik Paduch

Hintergrund

- Histamingehalt in Fisch ist festgelegtes Lebensmittelsicherheitskriterium der VO (EG) 2073/2005
- Fragestellung an den Praxispartner: Kann Fisch „histaminarm“ hergestellt und verkauft werden?

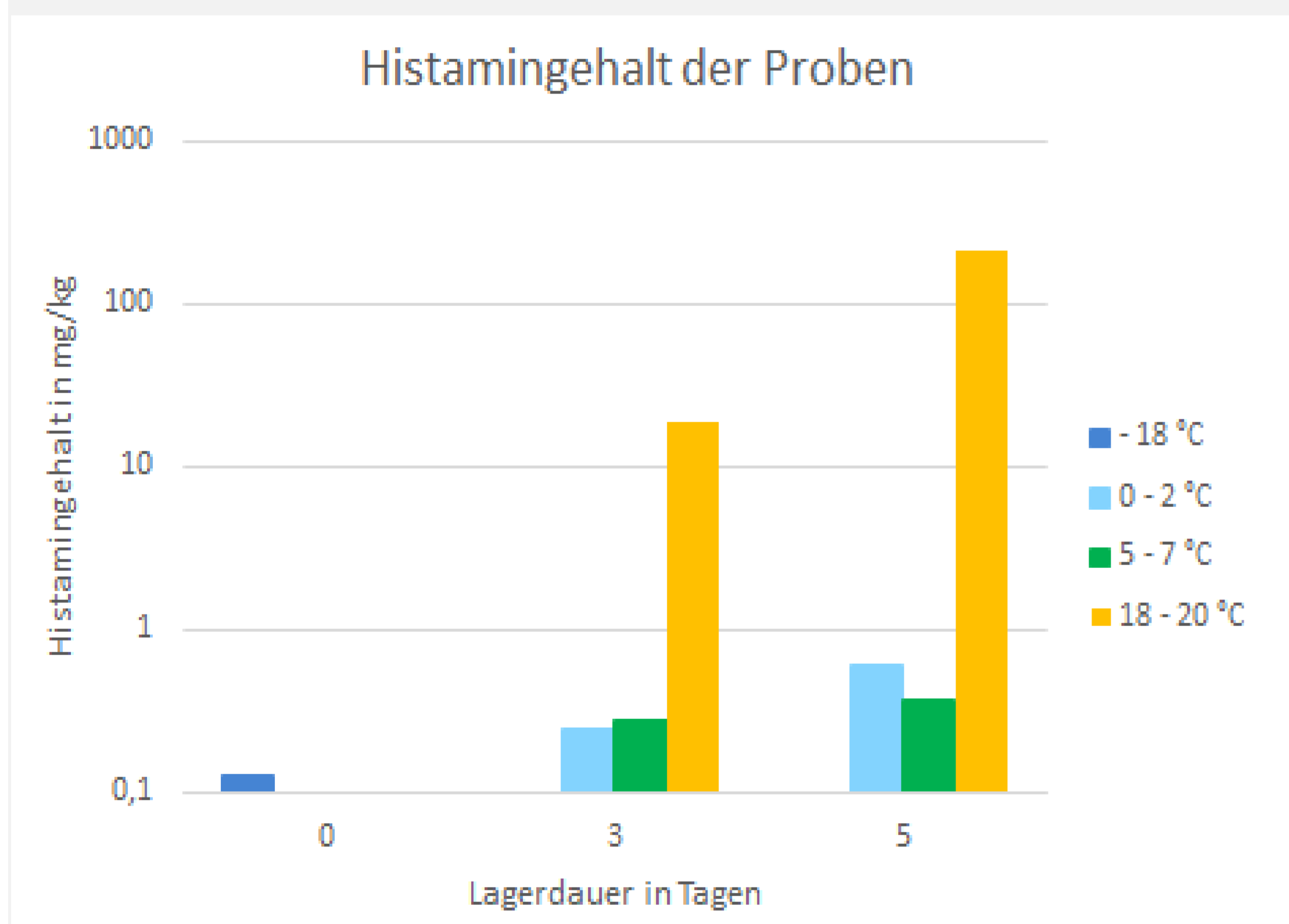
Ziele

- Ermittlung von Einflussfaktoren auf die Bildung von Histamin in Fisch
- Prüfen des bestehenden Produktionsprozesses auf die Eignung hinsichtlich einer histaminarmen Herstellung

Methode

- Betrachtung von Frischfisch (Regenbogenforelle, *Oncorhynchus mykiss*)
- Lagerung bei verschiedenen Temperaturen über 0, 3 und 5 Tage
- sensorische Beurteilung nach Frischekriterien
- chemische Analyse in Anlehnung an § 64 LFGB 10.00-1 und 10.00-5

Ergebnisse, Diskussion



Einflüsse auf Anstieg des Histamingehalts

- Länge der Lagerung
 - Temperatur der Lagerung
 - Unterbrechung der Kühlkette
 - hoher Histidingehalt der Rohware
 - hohe Gesamtkeimzahl
-
- Einflussfaktoren können nicht isoliert betrachtet werden
 - Histamingehalt allein reicht nicht aus, um Verkehrsfähigkeit zu beurteilen

Ausblick

- Festlegung eines firmeninternen Grenzwerts für den Histamingehalt
- keine Empfehlung der Produkte für sensible Verbrauchergruppen
- weitere Analysen für Rohware mit hohem Histidingehalt und bei Verarbeitung der Rohware nötig

Röder, Hanna



Praxispartner:
Fischräucherei Cramer GmbH
An der Heide 24
07318 Saalfeld/ Saale

Lebensmittelsicherheit