

Biogene Amine in Salzlake gereifter aus histidinreichen Fischarten hergestellter Fischereierzeugnisse

Endbericht der Schwerpunktaktion A-802-24

Juni 2024

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Untersuchung von biogenen Aminen (insbesondere Histamin) in Fischereierzeugnissen.

15 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- Keine der Proben wurde beanstandet

Hintergrundinformation

Untersucht wurden Fische, bei denen ein erhöhter Gehalt an Histidin (der Vorstufe zu Histamin) auftritt, z. B. Makrele, Hering, Sardelle, Sardine und Sprotten. Neben dem Gehalt an Histamin wurden auch die Konzentrationen der biogenen Amine Tyramin, Cadaverin, Putrescin, β -Phenylethylamin und Tryptamin bestimmt.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 15, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 0 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	15	100,0	(83 %; 100 %)
beanstandet	0	0,0	(0 %; 17 %)
gesamt	15	100,0	---

Es wurden je zwei Proben Heringe, Sprotten und Sardinen, vier Proben Makrelen und fünf Proben Sardellen (Anchovis) zur Untersuchung an die AGES übermittelt.

Nur in vier Proben (alle Sardellen) waren biogene Amine analytisch bestimmbar. Die ermittelten Konzentrationen waren aus gutachterlicher Sicht nicht zu beanstanden. In den Proben waren die biogenen Amine Histamin, Tyramin, Cadaverin und Putrescin bestimmbar, β -Phenylethylamin und Tryptamin jedoch nicht (siehe Tabelle 2).

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Anhang

Tabelle 2: nachgewiesene biogene Amine [n.b. – nicht bestimmbar (unter der Bestimmungsgrenze von 10mg/kg)]

Produkt	Lagerbedingungen	Histamin [mg/kg]	Tyramin [mg/kg]	Cadaverin [mg/kg]	Putrescin [mg/kg]
Anchovis in Olivenöl	3-6 °C	n. b.	n. b. bis 21,3	19,4 bis 36,9	n. b. bis 17,2
Sardellenfilets in Sonnenblumenöl	0-9 °C	n. b. bis 27,2	11,5 bis 27,2	n. b. bis 59,7	n. b. bis 29,0
Anchovis in Olivenöl	Raumtemperatur	n. b.	n. b.	n. b. bis 11,4	n. b.
Sardellenfilets in Olivenöl	Raumtemperatur	n. b.	n. b. bis 17,4	n. b. bis 22,6	n. b.