

Histamina-arriskua arrainean

FAO/OMEk txosten bat argitaratu du *Salmonidae* familiako arrainek duten histamina-arriskuari eta horrek giza osasunean izan dezakeen eraginari buruzko ebidentzia zientifikoa ebaluatzeko asmoz eginiko berrikuspen bibliografiko zehatz batekin.

Histaminagatiko intoxikazioari eskonbroidosi esaten zaio, eta eskonbrotoxina (SPF) duten arrainak jateagatik sortzen da. Izen hori hartzen du, hain zuzen, gaixotasuna arrain eskonbridoak (atuna, hegaluzea, berdela, etab.) kontsumitzearekin lotzen delako, histidina libre asko baitute. Bakterio batzuek histidina deskarboxilasa entzima sortzen dute haztean.

Entzima horrek erreakzionatu egiten du histidina librearekin (arrain espezie batzuek duten aminoazido naturala, bereziki *Scombridae*, *Scomberesocidae* eta *Salmonidae* familiakoek), eta orduan histamina sortzen da.

Eskura ditugun datuen arabera pentsa daiteke histamina-maila altuak sortzen direla arrainak denbora luzeegian eta tenperatura altuegian manipulatu eta biltegitratzeagatik.

Azterlanaren ondorioak

Azterlan honek salmonidoei loturiko SPF arriskua du ardatz. Salmonidoak (izokinak, amurruak, etab.) mundu guztian merkaturatzen dira; izan ere, horien munduko ekoizpenaren % 80 nazioarteko merkataritzan sartzten da.

Hainbat herrialdetako salmonidoen histamina-kontzentrazioari eta espezie horien kontsumoari lotutako agerraldiei buruzko datuen berrikuspen bibliografiko egin ondoren, txostenak ondorioztatzen du **histamina-kontzentrazioak ez direla areagotzen denborari eta tenperaturari dagokionez muturreko baldintzetan egon arte.**

Salmonidoei lotutako SPF intoxikazio kasu oso gutxi baieztatu dira, batez ere ekoizten, merkaturatzen eta kontsumitzen den bolumen handiarekin alderatuta; hortaz, pentsa dezakegu **arriskua oso-oso txikia dela giza osasunarentzat.**

Horrenbestez, ez dago oinarri sendorik salmonidoak SPF eragiteko arriskua duten arrainen kategorian sartzeko, inplikaturik egon ohi diren beste espezie batzuekin batera.