

RESUMO

A inexistência em nossos laboratórios oficiais de métodos e da rotina de análise em pescado capaz de conter alto teor de histamina, e ainda a sua grande importância em saúde pública, motivou a presente pesquisa com vistas a sanar a lacuna, tendo em vista a resistência da histamina às temperaturas utilizadas na esterilização comercial a que são submetidos os produtos que a contêm. As análises foram realizadas utilizando-se o método de fluorimetria em 90 amostras de produtos enlatados, os quais constaram de 30 latas de atum, 30 latas de bonito e 30 latas de cavalinha. Os resultados obtidos nas amostras de cavalinha, revelaram índices acima dos considerados normais por padrões aceitos internacionalmente, tendo inclusive alguns deles se situado na faixa de grande risco para o consumidor (acima de 100 mg/100 g). As amostras de atum e bonito revelaram índices compreendidos dentro da faixa considerada de normalidade (até 5 mg/100 g). O método fluorimétrico utilizado revelou permitir sua utilização com alguma adaptação, mostrando-se rápido, seguro e sensível, podendo ser facilmente implantado após sua adaptação às condições de trabalho de nossos laboratórios.