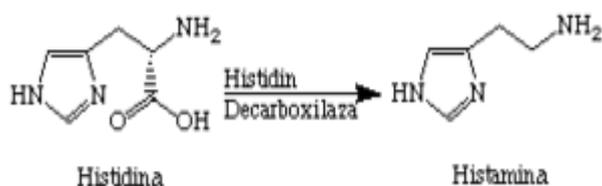


Histamina



La formación de histamina en el pescado se produce por la acción de diferentes microorganismos, destacando entre ellos *Morganella morganii*. Estas bacterias utilizan el aminoácido histidina, transformándolo en histamina.

El consumo de pescado con altos niveles de histamina provoca Escombroidosis. Las manifestaciones suelen darse 5 minutos después de la ingesta o puede tardar varias horas en manifestarse, todo esto depende de las concentraciones de histamina y aminas que se encuentren en el pescado. Destacando los siguientes síntomas:

- Cutáneos: Erupciones, urticaria, inflamación localizada, eritema en cara, cuello y tronco.
- Digestivos: Náuseas, vómito, diarrea, dolor epigástrico, cólicos.
- Circulatorios: Hipotensión o hipertensión, edema, taquicardia, palpitación e inyección conjuntival.
- Neurológicos: Cefalea, hormigueo, calambres, sensación de calor peribucal, pérdida de visión.
- Respiratorios: Broncoconstricción, dificultad respiratoria.

La intoxicación se da por consumo de pescados escombroides como el atún, bonito, caballa, y no escombroides como la sardina, arenque y salmón, los cuales se mantuvieron en condiciones inadecuadas de conservación y refrigeración produciendo la descarboxilación del aminoácido L-histidina presente en la musculatura de los peces. El pescado afectado puede tener sabor metálico o picante pero su aspecto y textura pueden ser normales.

La histamina es resistente al calor por lo que no se destruye con la cocción doméstica o comercial, sin embargo, la formación de histamina se detiene con la refrigeración a 0° centígrados.

Para la prevención de la aparición de histamina es necesaria una refrigeración rápida y adecuada, así como mantener la cadena de frío.