

BIOCÉANE | MOINS D'HISTAMINE GRÂCE À UN FERMENT



Les co-fondateur de Biocéane : Patrice Daniel (gérant) et Sylvie Lorre (directrice scientifique).

Traitées avec un ferment lactique, des longes de thon frais ont un taux d'histamine jusqu'à dix fois moins élevé que celui de longes non traitées. Pour les produits importés d'Équateur par la société Parisea, c'est un gage de qualité et de sécurité. C'est aussi le résultat de quatre années de recherches en partenariat exclusif avec le laboratoire nantais Biocéane, détenteur du brevet de ce ferment naturel (LLO®).

« Nous avons commencé en 2002 avec les crevettes cuites de Miti », se souvient Patrice Daniel, directeur de Biocéane. Une démarche qui est venue aux oreilles de Jérôme Neveu, spécialiste du thon d'Indonésie et d'Équateur. « J'y ai vu un

moyen de sécuriser la qualité de mes produits, affirme le gérant de Parisea. Car il ne sert à rien de rechercher les meilleurs professionnels à l'autre bout du monde, si leur travail est réduit à néant par une mauvaise conservation. »

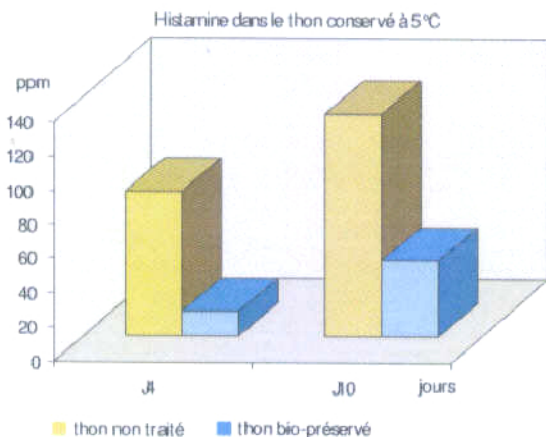
CONSERVATION BREVETÉE

Outre l'emballage et les conditions de transport, Jérôme Neveu s'est donc penché sur la biopréservation. « Nous connaissons déjà son effet inhibiteur sur la flore bactérienne, mais nous avons découvert son impact sur

l'histamine », se félicite Patrice Daniel. Et il est notable. « En effet, l'histamine est le résultat de la transformation de l'histidine par certaines bactéries. Ces dernières étant inhibées, le taux d'histamine est donc réduit. » Et l'effet est d'autant plus spectaculaire que les conditions de conservation sont imparfaites : jusqu'à 10 fois moins d'histamine sur des produits conservés à 5 °C.

Autorisées à la commercialisation depuis octobre 2008, les longes de thon albacore biopréservées sont, pour l'instant, une exclusivité Parisea.

Stéphane GALLOIS



Le ferment LLO® permet de réduire le taux d'histamine sur des longes de thon albacore frais. Le taux maximal autorisé en France est de 100 ppm.

HISTAMINE REDUCED THANKS TO FERMENTING AGENT

When treated with a lactic fermenting agent, the histamine content of fresh tuna loins can be up to ten times less than in loins which have not been treated. For product imported by Parisea from Ecuador this can be a token of both quality and safety. This is also the result of two years of research in an exclusive partnership with the Nantes based laboratory Biocéane, which holds the patent for this natural fermenting agent. As Patrice Daniel, director of Biocéane recalls: "We started in 2004 with cooked shrimp from Miti". This came to the ears of Jérôme Neveu, who specialises in tuna from Ecuador and Indonesia. "We already knew the inhibiting effect of this agent on the growth of bacteria, but then we discovered its impact on histamine" says Patrice Daniel proudly. It is an impact that is even more spectacular under conservation conditions which are far from perfect: 100% less histamine in products kept at 5°C.

Albacore loins, bio-conserved by this process have been marketed since October, 2008 and the importer has exclusive use of the process until the end of 2009.