

Histaminak eragindako elikadura-intoxikazioa - Informazio-oharra 17/05/10

Osasun, Gizarte Zerbitzu eta Berdintasun Ministerioaren mendeko Kontsumoaren, Elikadura arloko Segurtasunaren eta Nutrizioaren Agentziak jakinarazi dio Eusko Jaurlaritzaren Osasun Saileko Osasun Publikoaren Zuzendaritzari histaminagatiko elikadura-intoxikazioa jasan duten pertsonen zenbait kasu agertu direla, atuna jateagatik. Erregistratu diren kasuen artean, 25 Andaluzian detektatu dituzte, 11 Madrilen eta 2 intoxikazio arin Euskadin.

Eusko Jaurlaritzaren Osasun Publikoaren Zuzendaritzaren informazio-oharra
(<http://www.euskadi.eus/albiste/2017/histaminak-eragindako-elikadura-intoxikazioari-buruzko-informazio-oharra/web01-s2osa/eu/>)

Histaminari buruzko informazio gehiago:

Histamina berez organismoan dugun konposatu bat da. Substantzia horrek hodiak zabaltzeko ahalmen handia du, eta erreakzio alergikoak sorraraz ditzake.

Bestalde, histamina sor daiteke bakteriek elikagai batzuen haragian duten eraginaren bitartez, batez ere arrainetan. Konposatu hori amina biogenoen multzokoa da.

Histaminaz gain, badaude beste zenbait amina biogeno ere, hala nola kadaberina, putreszina, tiramina eta triptamina.

Kontsumitzaileentzako informazioa (https://www.elika.eus/consumidor/eu/alergia_alimentaria_histamina.asp)

Elikaren informazio-fitxa, histaminari buruzkoa
(https://www.elika.eus/datos/pdfs_agrupados/Documento_EU100/13.Histamina_eusk-act.pdf)

ELIKA. Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171
Histaminari buruzko infograma (https://www.elika.eus/datos/infogramas/Archivo_EU12/Histamina_eu_opt.pdf)
berri@elika.eus (<mailto:berri@elika.eus>)