

تم جمع عينات بشكل عشوائي والخمسون من الماكريل والسردين المجمدة المستوردة من الأسواق المحلية في مصر. تم استخراج عينات من هذه العضلات من جراء حامض الخليك ثلاثي الكلور وكلوريد dervatization التي دانسيل. وقد استخدم هبلك لفصل وتحديد ثمانية الاحيائية الأمينات : الهيستامين (صاحب) ، الثيامين (صور) ، تريبتامين (Trypt) ، كادافيرين (كندي) ، بوتريسين (وضع) ، سبيرمين (ملخص لواضعي السياسات) ، سبيرمدين (الحزب الاشتراكي الديمقراطي) وباء phenylethylamine (ب الرقم الهيدروجيني) في عينات من التحقيق فيها. وكان الكشف عن هذه الأمينات التي أجريت باستخدام جهاز كشف مضان (٣٣٨ و ٤٥٥ نانومتر إثارة موجات الانبعاثات نانومتر). متوسط قيم أعلى نسبيا من trypt ، كاد ، ودرجة الحموضة باء ، تم الكشف عن ضعي في عينات السردين يجري ٢٦،٧ ، ٥،٧ و ١٩،٢ ، على التوالي مقارنة مع تلك التي الماكريل. تم الكشف عن الهستامين في ٤٥ ٪ من سمك السردين و٢١،٧ ٪ من عينات الماكريل .

Fifty samples of imported frozen mackerel and sardine were randomly collected from local markets in Egypt. The muscles of these samples were extracted by trichloroacetic acid and derivatization by dansyl chloride. HPLC was used for the separation and determination of eight biogenic amines: Histamine (His), tyramine (Tyr), tryptamine (Trypt), Cadaverine (cad), Putrescine (put), Spermine (spm), spermidine (spd) and B-phenylethylamine (B-ph) in the investigated samples. The detection of such amines was performed using a fluorescence detector (338 nm excitation and 455 nm emission wavelengths). Comparatively higher average values of trypt, cad, B. ph, Put were detected in sardine samples being 26.7, 5.7 and 19.2, respectively compared with those of mackerel. Histamine was detected in 45% of sardine and 21.7% of mackerel samples