

6. Literaturverzeichnis

- ACED, Gaby ; MÖCKEL, H.J. (1991)
Liquidchromatographie.
Verlag Chemie, Weinheim.
- ANDREWS, F.W. ; HORDER, J. (1906)
A study of the streptococci pathogenic for man.
Lancet. **2**; 708.
- ANTILA, P. ; ANTILA, V. ; MATTILA, J. ; HAKKARAINEN, H. (1984)
Biogenic amines in cheese. 1. Determination of biogenic amines in
Finnish cheese using high performance liquid chromatography.
Milchwissenschaft **39**; 81-85.
- ASKAR, A. (1982)
Biogene Amine in Lebensmitteln und ihre Bedeutung.
Ernährungs-Umschau **29** (5); 143-148.
- ASKAR, A. ; RUBACH, K. ; SCHORMÜLLER, J. (1972)
Dünnschichtchromatographische Trennung der in Bananen
vorkommenden Amin-Fraktion.
Chem. Mikrobiol. Technol. Lebensm. **1**; 187-190.
- ASKAR, A. ; TREPTOW, H. (1986)
Biogene Amine in Lebensmitteln.
Ulmer Verlag, Stuttgart.
- ASPERGER, H. (1978)
Enterobakterien und Enterokokken als Hygieneindikatoren.
Deutsche Milchwissenschaft, **29**; 1166.
- BALTEANU, E.M. ; FINICHIU, M. ; FREUND, S. (1967)
Der Wert der Enterokokken als hygienisch-sanitärer Indikator der
Verunreinigung des Wassers.
Z. ges. Hyg. **13**; 477-481.
- BARTLEY, C.H. ; SLANETZ, L.W. (1960)
Types and sanitary significance of fecal streptococci isolated from feces,
sewage and water.
Amer. J. Publ. Health **50** (10); 1545-1552.
- BAST, E. (1971)
Über Vorkommen und Entstehung flüchtiger primärer Amine bei
Bakterien.
Arch. Mikrobiol. **79**; 7-15.

- BATISH, V.K. ; CHANDLER, H. ; RANGANATHAN, B. (1984)
Prevalence of enterococci in frozen dairy products and their pathogenicity.
Food Microbiol. **1**; 269.
- BAUER, Karin ; GROS, L. ; SAUER, W. (1989)
Dünnschicht – Chromatographie. (Eine Einführung)
Dr. Alfred Hüttig Verlag, Heidelberg.
- BAUMGART, J. (1998)
Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln.
Behr's Verlag, Hamburg.
- BENANNI, Laila; ZENATI, Y. ; FAID, M. ; ETTAYEBI, M. (1995)
Physico-chemical and microbiological characteristics of a salted meat product (Kaddid) in Marocco.
Z. Lebensm. Unters. Forsch. **201**; 528-532.
- BERGANN, T. (1986)
Untersuchungen über die Bildung von Tryptamin durch lebensmittelhygienisch bedeutsame Mikroben.
Vet. Med. Diss. A, HU Berlin.
- BEUTLING, Dorothea (1992)
Prüfung von Starterorganismen auf ihre Befähigung zur Bildung von Histamin und Tyramin.
Mh. Vet.-Med. **47**; 587-591.
- BEUTLING, Dorothea (1994)
Untersuchungen zum Nachweis einer Enterotoxinbildung und von Permeabilitätsfaktoren bei Enterokokken und Laktokokken.
Mh. Vet-Med. **49**; 43-49.
- BEUTLING, Dorothea [Hrsg.] (1996)
Biogene Amine in der Ernährung.
Springer Verlag, Berlin, Heidelberg.
- BEUTLING, Dorothea (1996a)
Biogene Amine in der Ernährung.
Arch. Lebensmittelhyg. **47**; 81-104.
- BEUTLING, Dorothea (1996b)
Phenylethylaminbildung durch Laktobacillen und Enterokokken.
Poster zur 37. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG –Dreiländertagung- vom 30.09.-02.10.1996 in Garmisch-Partenkirchen.

- BEUTLING, Dorothea ; JUHLS, Christiane ; WALTER, Doreen (2001)
 2-Phenylethylamine formation by enterococci in vitro in relation to cultivation time and temperature.
 Cost action 917. Biogenically active amines in food: ninth workshop
 Final and general workshop on biogenic amines in food.
 10.10.-13.10.2001 Krems, Österreich.
- BEUTLING, Dorothea ; WALTER, Doreen (2002)
 2-Phenylethylamine formation by enterococci in vitro.
 Food Res. Technol.: im Druck.
- BLACKWELL, B. ; MABBITT, L. A. (1965)
 Tyramine in cheese related to hypertension crises after monoamine oxidase inhibition.
 Lancet **1**; 938.
- BLACKWELL, B. ; MARLEY, E. ; PRICE, J. ; TAYLOR, D. (1967)
 Hypertensive interactions between monoamine oxidase inhibitors and foodstuffs.
 Brit. J. Psychiatr. **113**; 349-365.
- BLAU, K. ; HALKET, J. (1993)
 Handbook of derivatives for chromatography.
 John Wiley & Sons, Chichester.
- BOCKHARDT, Anette ; KRAUSE, I. ; KLOSTERMEYER, H. (1996)
 Determination of biogenic amines by RP-HPLC of the dabsyl derivatives.
 Z. Lebensm. Unters. Forsch. **203**; 65-70.
- BOVER-CID, Sara ; HOLZAPFEL, W.H. (1999)
 Improved screening procedure for biogenic amine production by lactic acid bacteria
 Int. J. Food Microbiol. **53**; 33-41.
- BOVER-CID, Sara ; SCHOPPEN, S. ; IZQUIERDO-PULIDO, Maria ; VIDAL-CAROU, M.Carmen (1999)
 Relationship between biogenic amine contents and the size of dry fermented sausages.
 Meat science **51**; 305-311.
- BOVER-CID, Sara ; HUGAS, Marta ; IZQUIERDO-PULIDO, Maria ; VIDAL-CAROU, M.Carmen (2000)
 Reduction of biogenic amine formation using a negative amino acid-decarboxylase starter culture for fermentation of fuet sausages.
 J. Food Prot. **63** (2); 237-243.

BOVER-CID, Sara ; IZQUIERDO-PULIDO, Maria ; VIDAL-CAROU, M.Carmen (2000a)

Influence of hygienic quality of raw materials on biogenic amine production during ripening and storage of dry fermented sausages. *J. Food Prot.* **63** (11); 1544-1550.

BOVER-CID, Sara ; IZQUIERDO-PULIDO, Maria ; VIDAL-CAROU, M.Carmen (2000b)

Mixed starter cultures to control biogenic amine production in dry fermented sausages. *J. Food Prot.* **63** (11); 1556-1562.

BOVER-CID, Sara ; HUGAS, Marta ; IZQUIERDO-PULIDO, Maria ; VIDAL-CAROU, M.Carmen (2001)

Amino acid-decarboxylase activity of bacteria isolated from fermented pork sausages. *Int. J. Food Microbiol.* **66**; 185-189.

BOVER-CID, Sara ; IZQUIERDO-PULIDO, Maria ; VIDAL-CAROU, M.Carmen (2001a)

Changes in biogenic amine and polyamine contents in slightly fermented sausages manufactured with and without sugar. *Meat Sci.* **57**; 215-221.

BRANDL, E. ; ASPERGER, H. ; PFLEGER, F. ; IBEN, Ch. (1985)

Zum Vorkommen von D-Streptokokken in Käse. *Arch. Lebensmittelhyg.* **36**; 1-24.

BREED, R.S. ; MURRAY, E.G.D. ; SMITH, N.R. (1957)

Bergey's manual of determinative bacteriology. 7. Auflage, Williams & Wilkins Company. Baltimore.

BRINK, ten B. ; DAMINK, C. ; JOOSTEN, H.M.L.J. ; HUIS in't VELD, J.H.J. (1990)

Occurrence and formation of biologically active amines in food. *Int. J. Food. Microbiol.* **11**; 73-84.

BUCHANAN, R.E. ; GIBBONS, N.E. (1974)

Bergey's manual of determinative bacteriology. 8. Auflage, Williams & Wilkins Company. Baltimore.

BÜLOW-OLSEN, Anne (2001)

A migraineur's wishes. Cost action 917. Biogenically active amines in food: ninth workshop. Final and general workshop on biogenic amines in food. 10.10.-13.10.2001 Krems, Österreich.

- BÜTIKOFER, U. ; FUCHS, Doris ; HURNI, D ; BOSSET, J.O. (1990)
 Beitrag zur Bestimmung biogener Amine in Käse.
 Mitt. Geb. Lebensm. Hyg. **81**; 120-133.
- BURKHARDT, F. (1992)
 Mikrobiologische Diagnostik.
 6. Auflage, Thieme-Verlag, Stuttgart.
- BUSCH, M. ; NÖTZOLD, H. (1988)
 Die Ionenaustauschchromatographie zum Nachweis der Histamin- und Tyraminbildung durch lebensmittelhygienisch relevante Mikroben.
 Mh. Vet.-Med. **43**; 353-355.
- CANTONI, C. ; BERSANI, C. (1988)
 Possible enteropathogenicity of *Enterococcus faecium*.
 Ind. Aliment. **27**; 729.
- CHANÉ, V. ; GIFFEY, K. (2000)
 Biogene Amine in Lebensmitteln. Entstehung, gesundheitliche Wertung und Vorkommen.
 Vortrag im Rahmen des Hallenser Referiernachmittags, 10. Mai 2000, Landesveterinär- und Untersuchungsamt Sachsen-Anhalt.
- CHANG, S.F. ; AYRES, J.W. ; SANDINE, W.E. (1985)
 Analysis of cheese for histamine, tyramine, tryptamine, histidine, tyrosine and tryptophan.
 J. Dairy Science **68**; 2840-2842.
- COLLINS, M. D. ; JONES, D. ; FARROW, J.A.E. ; KILPPER-BÄLZ, Renate ; SCHLEIFER, K.H. (1984)
Enterococcus avium nom. rev. comb. nov.; *Enterococcus casseliflavus* nom. rev. comb. nov.; *Enterococcus durans* nom. rev. comb. nov.; *Enterococcus gallinarum* nom. rev. comb. nov.; *Enterococcus malodoratus* nom. rev. comb. nov.
 Int. J. Syst. Bacteriol. **34** (2); 220-223.
- COOPER, K.E. ; RAMADAN, F.M. (1955)
 Studies in the differentiation between human and animal pollution by means of faecal streptococci.
 J. gen. Microbiol. **12**; 180-190.
- DAHLBERG, A.C. ; KOSIKOWSKI, F.V. (1948)
 The development of flavor in american cheddar cheese made from pasteurized milk with *Streptococcus faecalis* starter.
 J. Dairy Sci. **31**; 275-284.

- DALTON, Katharina (1975)
 Foodintake prior to a migraine attack – study of 2.313 spontaneous attacks.
 Headache **15**; 188-193.
- DALY, J.W. ; WITKOP, B. (1963)
 Neuere Untersuchungen über zentral wirkende endogene Amine.
 Angew. Chem. **12**; 552-572.
- DEIBEL, R.H. ; LAKE, D.E. ; NIVEN, C.F. (1963)
 Physiology of the enterococci as related to their taxonomy.
 J. of Bacteriol. **86**; 1275-1282.
- DEIBEL, R.H. ; SILLIKER, J.H. (1963)
 Food – poisoning potential of the enterococci.
 J. Bact. **85**; 827-832.
- DEVRIESE, L.A. ; POT, B. (1995)
 The genus Enterococcus.
 In: Wood, B. J. B. und Holzappel, W. H.: The genera of lactic acid bacteria. **2**, Blackie Academic & Professional / Chapman & Hall; 327-367
- DEVRIESE, L.A. ; COLLINS, M.D. ; WIRTH, R. (1992)
 The genus Enterococcus. In: BALOWS, A. et al.: The Prokaryotes. Vol. 2
 Springer Verlag, New York; 1465-1481.
- DEVRIESE, L.A. ; POT, B. ; COLLINS, M.D. (1993)
 Phenotypic identification of the genus Enterococcus and differentiation of phylogenetically distinct enterococcal species and species group.
 J. Appl. Bacteriol. **75**; 399-408
- DEVRIESE, L.A. ; POT, B. ; van DAMME, L. ; KERSTERS, K. (1995)
 Identification of Enterococcus species isolated from foods of animal origin.
 Int. J. Food Microbiol. **26**; 187-197.
- DEVRIESE, L.A. ; POT, B. ; KERSTERS, K. ; LAUWERS, Sabine ; HAESBROUCK, F. (1996)
 Acidification of Methyl- α -D-Glucopyranoside, a useful test to differentiate *E. casseliflavus* and *E. gallinarum* from *E. faecium* species group and from *E. faecalis*.
 J. clin. Microbiol. **34** (10); 2607-2608.
- DOBBERTIN, S. ; SIEMS, H. (1975)
 Die bakteriologische Beschaffenheit von Speiseeis.
 Arch. Lebensmittelhyg. **26**; 110-115.

- EAVES, G.N. ; MUNDT, J.O. (1960)
Distribution and characterization of streptococci from insects.
J. insect. Path. **2**; 289-298.
- EDWARDS, Susan T. ; SANDINE, W.E. (1981)
Public health significance of amines in cheese.
Symposium: Microbial metabolites of importance in dairy products.
J. Dairy science **64** (12); 2431-2438.
- EITENMILLER, R.R. ; KOEHLER, P.E. ; REAGAN, J.O. ; (1978)
Tyramine in fermented sausages: factors affecting formation of tyramine
and tyrosine decarboxylase.
J. Food Sci. **43**; 689-693.
- ENGELHARDT, H. (1985)
Practice of high performance liquid chromatography.
Springer Verlag, Berlin, Heidelberg.
- EPPERT, G.J. (1988)
Flüssigchromatographie.
Vieweg-Verlag, Stuttgart, New York.
- ETTER, R. ; DIETRICH, Silvia ; BATTAGLIA, R. (1990)
Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln.
Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **81**; 106-119.
- FACKLAM, R.R. ; COLLINS, M.D. (1989)
Identification of Enterococcus Species isolated from human infection by a
conventional test scheme.
J. Clin. Microbiol. **27**; 731-734.
- FALBE, J. ; REGITZ, M. (1991)
Römpp-Chemie-Lexikon.
Thieme Verlag, Stuttgart.
- FEHLHABER, K. (1992)
Ursachen von Gesundheitsstörungen durch Lebensmittel. Biogene
Amine. In: Fehlh Haber, K. und Janetschke, P. (1992):
Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene.
Gustav-Fischer Verlag, Jena – Stuttgart; 72-73.
- FEHLHABER, K. ; JANETSCHKE, P. (1992)
Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene.
Gustav-Fischer Verlag, Jena – Stuttgart.

FERNANDO, G. ; HERNANDEZ, P.E. ; BURGOS, J. ; SANZ, B. ; ORDÓÑEZ, J. (1991)

Extracellular proteinase from *Enterococcus faecalis* subsp. *liquefaciens*. I. Growth and extracellular proteinase production under different culture conditions.

Folia Micobiol. **36**; 423-428.

FRATTINI, Valeria ; LIONETTI, Claudia (1998)

Histamine and histidine determination in tuna fish samples using high-performance liquid chromatography. Derivatization with o-phthalaldehyde and fluorescence detection or UV-detection of „free species“.

J. Chrom. A **809**, 241-245.

GALE, E.F. (1957)

Determination of amino acids by use of bacterial amino acid decarboxylases.

Methods of Biochemical Analysis, **Vol. IV**, New York; 285-305.

GARDINI, F. ; MARTUSCELLI, Maria ; CARUSO, Marisa Carmela ; GALGANO, Fernanda ; CRUDELE, Maria Antonietta ; FAVATI, F. ; GUERZONI, Maria Elisabetta ; SUZZI, Giovanna (2001)

Effects of pH, temperature and NaCl concentration on the growth kinetics, proteolytic activity and biogenic amine production of *Enterococcus faecalis*.

Int. J. Food Microbiol. **64**; 105-117.

GARG, Satyendra K. ; MITAL, B.K. (1991)

Enterococci in milk and milk products.

Crit. Rev. Microbiol. **18** (1); 15-45.

GATTI, M. ; BORIO, P. ; FORNASARI, E. ; NEVIANI, E. (1993)

Enterococchi nei formaggi italiani.

Latte **4**; 392-397.

GIFFEY, K. (1997)

Untersuchungen zur lebensmittelhygienischen Bedeutung von Tyramin unter besonderer Berücksichtigung seiner Wirkung auf proteolytische Mikroorganismen.

Vet. med. Diss., FU Berlin.

GIFFEY, K. ; BEUTLING, Dorothea (2000)

Proteolyse und Tyraminbildung von *Aeromonas* spp. in milcheiweißhaltigen Medien.

Milchwissenschaft **55** (10); 550-553.

- GIRAFFA, G. ; CARMINATI, D. ; NEVIANI, E. (1997)
Enterococci isolated from dairy products: A review of risks and potential technological use.
J. Food Prot. **60** (6); 732-738.
- GIRAFFA, G. ; PEPE, G. ; LOCCI, F. ; NEVIANI, E. ; CARMINATI, D. (1995)
Hemolytic activity, production of thermonuclease and biogenic amines by dairy enterococci.
Ital. J. Food Sci. **4**; 341-349.
- GONZÁLEZ de LLANO, D. ; CUESTA, P. ; RODRIGUEZ, A. (1998)
Biogenic amine production by wild lactococcal and leuconostoc strains.
Lett. appl. Microbiol. **26**; 270-274.
- GUGGENHEIM, M. (1951)
Die biogenen Amine und ihre Bedeutung für die Physiologie und Pathologie des pflanzlichen und tierischen Stoffwechsels.
Verlag S. Karger, Basel, New York.
- HAGEN, P. ; WEINER, N. (1959)
Encymic oxidation of pharmacologically active amines.
Feder. Prod. **18**; 1005-1012.
- HAHN, G. ; HEESCHEN, W. ; TOLLE, A. (1970)
Kieler Milchwirtsch. Forschungsber. **22**, Th. Mann OHG Hildesheim;
333-546.
- HALÁSZ, Anna ; BARÁTH, Ágnes ; SIMON-SARKADI, Livia ; HOLZAPFEL, W. (1994)
Biogenic amines and their production by microorganisms in food.
Trends Food Sci. Techn. **5**; 42-49.
- HALÁSZ, Anna ; BARÁTH, Ágnes ; HOLZAPFEL, W. (1999)
The influence of starter culture selection on sauerkraut fermentation.
Z. Lebensm. Unters. Forsch. A **208**; 434-438.
- HANNINGTON, Edda (1974)
Monoamine oxidase and migraine.
Lancet **2**; 1148.
- HARTMANN, P.A. ; REINBOLD, G.W. ; SARASWAT, D.S. (1966)
Indicator organisms – a review; I. Taxonomy of the fecal streptococci.
Int. J. Syst. Bact. **16**; 197-221.

- HEESCHEN, W. (1971)
Untersuchungen zur quantitativen Analyse und lebensmittelhygienischen Bedeutung bakterieller kataboler Reaktionen in Milch.
Habilitationsschrift, Institut für Hygiene der Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel.
- HEISZ, O. (1987)
Hochleistungs-Flüssigkeits-Chromatographie.
Dr. Alfred Hüthig Verlag, Heidelberg.
- HERNÁNDEZ-JOVER, Teresa ; IZQUIERDO-PULIDO, Maria ; VECIANA-NOGUÉS, Teresa M. ; VIDAL-CAROU, Carmen M. (1996)
Ion-pair high-performance liquid chromatographic determination of biogenic amines in meat and meat products.
J. Agric. Food Chem. **44**; 2710-2715.
- HERNÁNDEZ-JOVER, Teresa ; IZQUIERDO-PULIDO, Maria ; VECIANA-NOGUÉS, Teresa M. ; MARINÉ-FONT, A. ; VIDAL-CAROU, Carmen M. (1997)
Effect of starter cultures on biogenic amine formation during fermented sausages production.
J. Food Prot. **60** (7); 825-830.
- HOLT, J.G. ; KRIEG, N.R. ; SNEATH, P.H.A. ; STALEY, J.T. ; WILLIAMS, S.T. (1994)
Bergey's manual of determinative bacteriology.
9. Auflage, Williams & Wilkins Company. Baltimore.
- HORNERO-MÉNDEZ, D. ; GARRIDO-FERNÁNDEZ, A. (1994)
Biogenic Amines in Table Olives. Analysis by High-performance Liquid Chromatography.
Analyst **119**; 2037-2041.
- HURST, J.W. (1990)
A review of HPLC methods for the determination of selected biogenic amines in foods.
J. Liquid Chrom. **13** (1); 1-23.
- HURST, J.W. ; TOOMEY, P.B. (1981)
High-performance liquid chromatographic determination of four biogenic amines in chocolate.
Analyst **106**; 394-402.
- HWANG, D.F. ; CHANG, S.H. ; SHIUA, C.Y. ; CHAI, T.J. (1997)
High-performance liquid chromatographic determination of biogenic amines in fish implicated in food poisoning.
J. Chrom. B **693**; 23-30.

- JACOBSON, B. (1963)
 Untersuchungen über das Vorkommen von Enterokokken bei Tieren und Menschen.
 Zbl. Bakt. I. Abt. Orig., **189**; 261-274.
- JANZ, I. ; SCHEIBNER, G. ; BEUTLING, Dorothea (1983)
 Die lebensmittelhygienische Bedeutung von Histamin und Tyramin.
 Mh. Vet.-Med. **38**; 701-709.
- JOOSTEN, H.M.L.J. (1987)
 Conditions allowing the formation of biogenic amines in cheese.
 3. Factors influencing the amounts formed.
 Neth. Milk Dairy J. **41**; 329-357.
- JOOSTEN, H.M.L.J. (1988)
 The biogenic amines contents of dutch cheese and their toxicological significance.
 Neth. Milk Dairy J. **42**; 25-42.
- JOOSTEN, H.M.L.J. ; NORTHOLT, M.D. (1987)
 Conditions allowing the formation of biogenic amines in cheese.
 2. Decarboxylative properties of some non-starter bacteria.
 Neth. Milk Dairy J. **41**; 259-280.
- JOOSTEN, H.M.L.J. ; STADHOUDERS, J. (1987)
 Conditions allowing the formation of biogenic amines in cheese.
 1. Decarboxylative properties of starter bacteria.
 Neth. Milk Dairy J. **41**; 247-258.
- JUHLS, Christiane ; LOUWERS, J. ; BEUTLING, Dorothea (1999)
 2-Phenylethylaminbildung durch Enterokokken in vitro bei verschiedenen Temperaturen.
 Poster zur 40. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG –Dreiländertagung- vom 29.09.-01.10.1999 in Garmisch-Partenkirchen; Proceedings, DVG-Gießen; 395-401.
- KATZ, Elena (1987)
 Quantitative analysis using chromatographic techniques.
 John Wiley & sons, Chichester.
- KENDEREŠKI, S. (1970)
 Die Zahl und die Art von Bakterien, die an den Händen von mit der Gewinnung und dem Verkauf von Nahrungserzeugnissen beschäftigten Personen gefunden wurden.
 Tehnologija mesa **11**; 136-138.

- KENNER, B.A. ; CLARK, H.F. ; KABLER, P.W. (1960)
Fecal streptococci.
Am. J. Publ. Health. **50**; 1553-1559.
- KENYHERCZ, T.M. ; KISSINGER, P.T. (1977)
Tyramin from theobroma cacao.
Phytochem. **16**; 1602.
- KIELWEIN, G. (1977)
Die Bedeutung des Vorkommens von Enterokokken in Käse.
Käsereifachtagung am 10. November 1976 in Wolfpassing.
Milchwissenschaftliche Berichte **50**; 45-53.
- KIELWEIN, G. (1978)
Vorkommen und Bedeutung von Enterokokken in Milch und
Milchprodukten.
Arch. Lebensmittelhyg. **29**; 127-128.
- KIELWEIN, G. (1978a)
Vorkommen und Bedeutung von Enterokokken in Milch.
Vortrag Oxoid-Symposium: Nachweismethoden für Salmonellen,
Enterobacteriaceen, Enterokokken und Staphylokokken in
Lebensmitteln.
Wesel, 31.03. / 01.04. 1978
- KIELWEIN, G. (1994)
Leitfaden der Milchkunde und Milchhygiene.
3. Auflage, Blackwell Wissenschafts-Verlag, Berlin.
- KILPPER-BÄLZ, Renate ; FISCHER, G. ; SCHLEIFER, K. (1982)
Nucleic acid hybridization of group N and group D streptococci.
Curr. Microbiol. **7**; 245.
- KIRSCHBAUM, J. (1995)
Entwicklung und Anwendung von HPLC-Methoden mit chemischer
Derivatisierung und selektiver Detektion zur Erfassung von Schadstoffen
natürlicher Herkunft in Lebensmitteln.
Diss., Universität Hohenheim, Allgemeine und Angewandte
Naturwissenschaften.
- KLEIN, G. ; PACK, A. ; REUTER, G. (1998)
Antibiotic resistance patterns of enterococci and occurrence of
vancomycin-resistant enterococci in raw minced beef and pork in
Germany.
Appl. Env. Microbiol. **64** (5); 1825-1830.

- KOEHLER, P.E. ; EITENMILLER, R.R. (1978)
 High pressure liquid chromatographic analysis of tyramine, phenylethylamine and tryptamine in sausages, cheese and chocolate.
 J. Food Sci. **43**; 1245-1247.
- KOHLBERG, R.J. (1982)
 Tyramine sensitivity in dietary migraine: a critical review.
 Headache **21**; 30-34.
- KOMPRDA, T. ; NEZNALORA, J. ; STANDARA, S. ; BOVER-CID, Sara (2001)
 Effect of starter culture and storage temperature on the content of biogenic amines in dry fermented sausage poličan.
 Meat Sci. **59**; 267-276.
- LALEYE, L.C. ; SIMARD, R.E. ; GOSSELIN, C. ; LEE, B.H. ; GIROUX, R.N. (1987)
 Assessment of cheddar cheese quality by chromatographic analysis of free amino acids and biogenic amines.
 J. Food Sci. **52**; 303-307.
- LANCEFIELD, Rebecca C. (1933)
 A serological differentiation of human and other groups of hemolytic streptococci.
 J. Exp. Med. **57**; 571-595.
- LEMMEN, R. ; DASCHNER, F. (1996)
 Veränderungen des Erregerspektrums bei schweren nosokomialen Infektionen.
 Chemother. J. **5**; 2-4.
- LEVETZOW, R. (1972)
 Vorkommen und Bedeutung von Enterokokken in Fleisch.
 Arch. Lebensmittelhyg. **23**; 240-242.
- LORENZ, R.J. (1988)
 Grundbegriffe der Biometrie.
 2. Aufl., Fischer-Verlag Jena.
- LÜTHY, J. ; SCHLATTER, C. (1983)
 Biogene Amine in Lebensmitteln: Zur Wirkung von Histamin, Tyramin und Phenylethylamin auf den Menschen.
 Z. Lebensm. Unters. Forsch. **177**; 439-443.

- MAGA, J. A. (1978)
Amines in Foods.
CRC Crit. Rev. Food Sci. Nutr. **10**; 373-403.
- MAIR-WALDBURG, H. ; STURM, W. (1958)
Untersuchungen über bittere Emmentaler Käse.
Dtsch. Molk. Zeitung **79**; 1585-1588.
- MALLE, P. ; VALLI, M. ; BOUQUELET, S. (1996)
Assay of biogenic amines in fish decomposition.
J. AOAC Int. **79** (1);43-49.
- MARLEY, E. ; BLACKWELL, B. (1970)
Interactions of monoamine oxidase inhibitors, amines, and foodstuffs.
Adv. Pharm. Chemoth. **8**; 185-238.
- MEDINA, J.L. ; DIAMOND, S. (1978)
The role of diet in migraine.
Headache **18**; 31-34.
- MEDREK, T.F. ; LITSKY, W. (1960)
Comparative incidence of Coliform Bacteria and Enterococci in disturbed soil.
Appl. Microbiol. **8**; 60-63
- MERCK – Katalog (1997)
Nährbodenhandbuch
- MEYER, Veronika R. (1999)
Praxis der Hochleistungs-Flüssigchromatographie.
8. Auflage, Otto Salbe Verlag, Frankfurt Main; Verlag Sauerländer,
Aarau, Frankfurt Main / Salzburg.
- MOORE, B. (1955)
Streptococci and food poisoning.
J. appl. Bact. **18**; 606-618.
- MORET, Sabrina ; CONTE, L.S. (1996)
High performance liquid chromatographic evaluation of biogenic amines in foods. An analysis of different methods of sample preparation in relation to food characteristics.
J. Chrom. A **729**; 363-369.

- MOSSEL, D.A.A. ; BIJKER, P.G.H. ; EELDERINK, J. (1978)
Streptokokken der Lancefield Gruppe D in Lebensmitteln und
Trinkwasser - Ihre Erfassung, Bedeutung und Bekämpfung.
Arch. Lebensmittelhyg. **29**; 121-127.
- MOUSSA, R.S. (1965)
Species differentiation of faecal and nonfaecal enterococci.
J. appl. Bacteriol. **28**; 466-472.
- MOUTOUSSIS, K. ; PAPAVALASSILIOU, J. ; CYBEROPOULON, S. (1958)
Streptococcus faecalis als ein Beweis der menschlichen Verunreinigung
der Lebensmittel – Vorkommen des Str. faecalis in menschlichen und
tierischen Faecis.
Acta microbiol. hell. **3**; 231-242.
- MÜLLER, G. (1986)
Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie.
6. Auflage, Fachbuchverlag Leipzig.
- MÜNCH, H.D. (1981)
Mikrobiologie tierischer Lebensmittel.
Verlag Harri Deutsch, Thun-Frankfurt / Main
- MUNDT, J.O. (1963)
Occurrence of enterococci on plants and animals in a wild environment.
Appl. Microbiol. **11**; 136-144.
- MUNDT, J.O. ; JOHNSON, A.H. (1958)
Incidence and nature of enterococci on plant materials.
Food Res. **23**; 186-193.
- NAGUIB, Khayria ; AYESH, A.M. ; SHALABY, A.R. (1995)
Studies on the determination of biogenic amines in foods.
1. Development of a TLC-method for the determination of eight biogenic
amines in fish.
J. Agric. Chem. **H3**; 134-139.
- NUSSER, Elisabeth (1991)
Charakterisierung klinischer Isolate und einiger Kultursammlungs- und
Probiotika-Produktionsstämme der Spezies Enterococcus faecium und
Enterococcus faecalis durch extrazelluläre Enzyme,
Chemotherapeutika-, Resistenz- und Plasmid-Darstellung.
Vet. Med. Diss., FU Berlin.

- OBIGER, G. (1972)
Lebensmittel als Vektor pathogener Streptokokken.
Arch. Lebensmittelhyg. **23**; 236-240.
- ORDÓÑEZ, Ana I. ; IBÁÑEZ, F.C.; TORRE, Paloma ; BARCINA, Yolanda (1997)
Formation of biogenic amines in Idiazábal Ewe`s-Milk Cheese: Effect of ripening, pasteurization and starter.
J. Food. Prot. **60** (11); 1371-1375.
- OTTE, I. ; SUHREN, G. ; HEESCHEN, W. ; TOLLE, A. (1979)
Zur Mikroflora von Buttermilch, Saurer Sahne und Speisequark.
Milchwissenschaft **34**; 669-671.
- PALMFREYMAN, M.G. ; McDONALD, I.A. ; BEY, P. ; DANZIN, C. ; ZREIKA, M. CREMER, G. (1994)
Haloallylamine inhibitors of MAO and SSAO and their therapeutic potential.
J. Neural Transm. **41** (Suppl.); 407-414.
- PARENTE, E. ; VILLANI, F. ; COPPOLA, R. ; COPPOLA, S. (1989)
A multiple strain starter for waterbuffalo Mozzarella cheese manufacture.
Lait **69**; 271-279.
- PAULOS, M.A. ; TESSEL, R.E. (1982)
Excretion of β -phenylethylamine is elevated in humans after profound stress.
Science **215**; 1127-1129.
- PAULSEN, P. ; BAUER, F. ; SHAHRIAR, V. (1997)
Biogenic amines in fermented sausage.
1. Methods for the determination of biogenic amines.
Fleischwirtschaft **77** ; 448-450.
- PECHANEK, U. ; BLAICHER, G. ; PFANNHAUSER, W. ; WOIDICH, H. (1980)
Beitrag zur Untersuchung biogener Amine in Käse und Fischen.
Z. Lebensm. Unters. Forsch. **171**; 420-424.
- PECHANEK, U. ; WOIDICH, H. ; PFANNHAUSER, W. ; BLAICHER, G. (1980a)
Untersuchungen über das Vorkommen von biogenen Aminen in Lebensmitteln.
Ernährung / Nutrition **4** (2); 58-61.
- PECHANEK, U. ; PFANNHAUSER, W. ; WOIDICH, H. (1983)
Untersuchung über den Gehalt biogener Amine in vier Gruppen von Lebensmitteln des österreichischen Marktes.
Z. Lebensm. Unters. Forsch. **176**; 335-340.

- PERKIN, J.E. ; HARTJE, J. (1983)
Diet and migraine: a review of the literature.
J. Am. Diet. Ass. **83**; 459-463.
- PETÄJÄ. E. ; EEROLA, Susanna ; PETÄJÄ, Pasi (2000)
Biogenic amines in cold-smoked fish fermented with lactic acid bacteria.
Eur. Food Res. Technol. **210**; 280-285.
- PETRIDIS, K. D. ; STEINHART, H. (1995)
Automatische Vorsäulenderivatisierung mit o-Phthaldialdehyd (OPA).
Z. Lebensm. Unters. Forsch. **201**; 256-260.
- PRAŠOVSKÁ, Monika ; PLEVA, J. ; GORZOVÁ, Anna (1991)
Mikrobiologische Qualität des mechanisch entbeinten Rindfleisches.
Zbl. Mikrobiol. **146**; 149-156.
- RAMANTANIS, S. ; FASSBENDER, C.P. ; WENZEL, S. (1985)
Untersuchungen zur Bildung von Histamin, Tyramin und Tryptamin in Rohwürsten.
Arch. Lebensmittelhyg. **36**; 9-11.
- RANDERATH, K. (1962)
Dünnschicht–Chromatographie.
Verlag Chemie, GmbH, Weinheim / Bergstr.
- RASCH, D. (1987)
Biometrie. Einführung in die Biostatistik.
2. Aufl., VEB Deutscher Landwirtschaftsverlag Berlin.
- REUTER, G. (1968)
Erfahrungen mit Nährböden für die selektive mikrobiologische Analyse von Fleischerzeugnissen.
Arch. Lebensmittelhyg. **4**; 84-89.
- ROGOWSKI, B. ; DÖHLA, Irene (1984)
Bestimmung und Gehalt biogener Amine in Fleisch und Fleischwaren.
Lebensmittelchem. Gerichtl. Chem. **38**; 1-30.
- ROIG-SAGUÉS, A. ; EEROLA, Susanna (1997)
Biogenic amines in meat inoculated with Lactobacillus sake starter strains and an amine-positive lactic acid bacterium.
Z. Lebensm. Unters. Forsch. A **205**; 227-231.
- ROSENTHAL, Erika J.K. (1986)
Septikämie–Erreger 1983-1985.
Dtsch. Med. Wschr. **111**; 1874-1880.

- ROTH, M. (1971)
Fluorescence reaction for amino acids.
Anal. Chem. **43**; 880-882.
- SANDLER, M. ; YOUDIM, M.B.H. ; HANINGTON, Edda (1974)
A phenylethylamine oxidising defect in migraine.
Nature **250**; 335-337.
- SANTOS, Silla M. H. (1996)
Biogenic amines: their importance in foods.
Food Microbiol. **29**; 213-231.
- SCARINCI, H.E. ; CARRASCO, M.S. ; BAINOTTI, A.E. ; FARALE, M.S.;
SIMONETTA, A.C. (1994)
Growth yield of *Enterococcus faecalis* for lactic starter cultures.
Microbiol. Alim. Nutr. **12**; 43-48.
- SCHABERG, D.R. ; CULVER, D.H. ; GAYNES, R.P. (1991)
Major trends in the microbial etiology of nosocomial infection.
Am. J. Med. **91**; 72-75.
- SCHEUER, R. ; RÖDEL, W. (1995)
Bestimmung von biogenen Aminen in fermentierten Fleischerzeugnissen.
Fleischwirtschaft **75**; 73-75.
- SCHEUER, R. ; RÖDEL, W. (2000)
Produktion von Rohwurst mit reduzierten Amingehalten.
Fleischwirtschaft **80**; 102-105.
- SCHIEFER, G. (1986)
Mikrobiologie des Geflügels. In Zickrick et al., (1986):
Mikrobiologie tierischer Lebensmittel.
2. Auflage, Fachbuchverlag Leipzig; 436-448.
- SCHLEIFER, K.H. ; KILPPER-BÄLZ, Renate (1984)
Transfer of *Streptococcus faecalis* and *Str. faecium* to the genus
Enterococcus nom. rev. as *Ec. faecalis* cimb. Nov. and *Ec. faecium*
comb. nov.
Int. J. Syst. Bacteriol. **34** (1); 31-34.
- SCHMIDTKE, F. (1992)
Hochleistungsflüssigkeitschromatographische Bestimmung von
Aldehyden, Ketonen und Isocyanaten in Innen- und Außenluft.
Diss. TU-Berlin, FB Synthetische und Analytische Chemie.

- SCHNELLER, R. ; GOOD, P. ; JENNY, M. (1997)
Influence of pasteurised milk, raw milk and different ripening cultures on biogenic amine concentrations in semi-soft cheese during ripening.
Z. Lebensm. Unters. Forschung A **204**, 265-272.
- SCHNÜLL, Heike (1983)
Bildung von Monoaminen durch Streptokokken der serologischen Gruppe D.
Vortrag auf der 24. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft e.v. am 24.9.1983 in Garmisch-Partenkirchen.
Proceedings, DVG-Gießen; 156-160.
- SEDOVA, N.N. (1970)
A study of the role of enterococci in the etiology of food poisonings.
Vopr. Pitan **29**; 82-87.
- SEILER, N. ; DEMISCH, L. ; SCHNEIDER, H. (1971)
Biochemie und Funktion von biogenen Aminen im Zentralnervensystem.
Angew. Chem. **2**; 53-88.
- SHAKILA, R. Jeya ; VASUNDHARA, T.S. ; KUMUDAVALLY, K. Vijaya (2001)
A comparison of the TLC-densitometry and HPLC-method for the determination of biogenic amines in fish and fishery products.
Food Chem. **75** (2); 255-259.
- SHALABY, R. (1993)
Survey on biogenic amines in Egyptian foods: sausage.
Sci. Food Agric. **62**; 291-293.
- SHALABY, R. (1994)
Separation, identification and estimation of biogenic amines in food by thin-layer chromatography.
Food. Chem. **49**; 305-310.
- SHATTOCK, P.M.F. (1962) zitiert nach KIELWEIN, G. (1977)
- SHERMAN, J.M. (1937)
The streptococci.
Bacteriological Reviews. **1**, Williams & Wilkins Company; 3-97.
- SHERMAN, J.M. ; WING, Helen U. (1937)
Streptococcus durans n. sp.
J. Dairy Science **28**; 165-167.

- SIGMA – Katalog (1999)
Biochemikalien und Reagenzien für die Life Science-Forschung.
- SINELL, H.-J. (1978)
Biogene Amine als Risikofaktoren in der Fischhygiene.
Arch. Lebensmittelhyg. **29**; 206-210.
- SLEMR, Jana (1981)
Biogene Amine als potentieller chemischer Qualitätsindikator für Fleisch.
Fleischwirtschaft **61** (6); 921-926.
- STAHL, E. (1967)
Dünnschichtchromatographie – Ein Laboratoriumshandbuch.
Springer-Verlag Berlin, Heidelberg, New York.
- STILES, M.E. ; RAMJI, N.W. ; PARADIS, D.C. (1978)
Incidence and relationship of group D streptococci with other indicator organisms in meat.
Can. J. Microbiol. **24**; 1502-1508.
- STRATTON, Jayne E. ; HUTKINS, R.W. ; TAYLOR , S.L. (1991)
Biogenic amines in cheese and other fermented foods: a review.
J. Food Prot. **54**; 460-470.
- STRAUB, B.W. ; KIRCHERER, M. ; SCHILCHER, Sabina M. ; HAMMES, W.P. (1995)
The formation of biogenic amines by fermentation organisms.
Z. Lebensm. Unters. Forsch. **201**; 79-82.
- STRAUB, B. ; SCHOLLENBERGER, Margit ; KIRCHERER, M. ; LUKAS, B. ; HAMMES, W.P. (1993)
Extraction and determination of biogenic amines in fermented sausages and other meat products using reversed-phase-HPLC.
Z. Lebensm. Unters. Forsch. **197**; 230-232.
- SUHREN, G. ; HEESCHEN, W. ; TOLLE, A. (1982)
Untersuchungen zum Nachweis von Histamin und Tyramin in Milchprodukten.
Milchwissenschaft **37** (3); 143-147.
- SUZZI, G. ; CARUSO, M. ; GARDINI, F. ; LOMBARDI, A. ; VANNINI, L. ; GUERZONI, M.E. ; ANDRIGHETTO, C. ; LANORTE, M.T. (2000)
A survey of the enterococci isolated from an artisanal Italian goat's cheese (semicotto caprono).
J. Appl. Microbiol. **89**; 267-274.

- THAM, W. (1988)
Histamine formation by enterococci isolated from home-made goat cheese.
Int. J. Food. Prot. **7**; 103-108.
- THAM, W. ; KARP, Gabriella ; DANIELSSON-THAM, Marie-Louise (1990)
Histamine formation by enterococci in goat cheese.
Int. J. Food. Microbiol. **11**; 225-230.
- THIERCELIN, M.E. (1899)
Sur undiplocoque saprophyte de l' intestin susceptible á devenir pathogène.
Comptes rendus hebdomadaires des Séances et Mémoires de la Société de Biologie. **51**; 269-271.
- THIERCELIN, E. ; JOUHAUD, L. (1903)
Reproduction de l' entérocoque; taches centrales; granulations peripheriques et microblastes.
Comptes rendus hebdomadaires des Séances et Mémoires de la Société de Biologie. **55**; 686-688.
- THOMPSON, T.L. ; MARTH, E.H. (1986)
Changes in Parmesan cheese during ripening: Microflora – coliforms, enterococci, anaerobes, propionibacteria and staphylococci.
Milchwissenschaft **41**; 201-205.
- TREPTOW, H. ; ASKAR, A. (1987)
Biogene Amine – erkennen und in Grenzen halten.
Gordian **9**; 163-166.
- TREPTOW, H. ; ASKAR, A. (1990)
Analytische Methoden zur Bestimmung von biogenen Aminen in Lebensmitteln.
Nutrition **14**; 9-17.
- TSAKALIDOU, E. ; MANOLOPOULOU, E. ; TSILIBARI, V. ; GEORGALAKI, M.; KALANTZOPOULOS, G. (1993)
Esterolytic activities of Enterococcus durans and Enterococcus faecium strains isolated from Greek cheese.
Neth. Milk Dairy J. **47**; 145-150.
- TÄUFEL, K. (1970)
Forschungsberichte auf dem Gebiet von Nahrung und Ernährung, ausgewählt aus dem neueren Schrifttum.
11. Mitteilung: Biogene Amine in Lebensmitteln und ihre Auswirkung bei der Ernährung.
Nahrung **14**; 229-240.

- TURTURA, G.C. ; LORENZELLI, P. (1994)
Gram-positive cocci isolated from slaughtered poultry.
Microbiol. Res. **149**; 203-213.
- UNGER, K.K. (1989)
Handbuch der HPLC. Teil 1: Leitfaden für Anfänger und Praktiker.
GIT Verlag, Darmstadt.
- VALE, Silvana R. ; GLORIA, M. Beatriz A. (1997)
Determination of biogenic amines in cheese.
J. AOAC Int. **80** (5); 1006-1012.
- VANDEKERCKHOVE, P. (1977)
Amines in dry fermented sausage.
J. Food Sci. **42**; 283-285.
- VANDEKERCKHOVE, P. ; HENDRICKX, H.K. (1973)
A simple method for the separation of primary mono- and diamines using
standard amino acid analyser.
J. Chrom. **82**; 379-381.
- VANOS, V. (1991)
Importance of streptococci group D in fermented dairy products as
indicators of quality assurance in comparison with coliforms.
Bull. Int. Dairy Federation **264**; 20-25.
- VOIGT, M.N. ; EITENMILLER, R.R. (1977)
An evaluation of extraction and thin layer chromatographic procedures
for the quantification of biogenic amines in food.
Lebensm. Wiss. Technol. **10**; 263-267.
- VOIGT, M.N. ; EITENMILLER, R.R. (1977a)
Production of tyrosine and histidine decarboxylase by dairy-related
bacteria.
J. Food Prot. **40** (4), 241-245.
- VOIGT, M.N. ; EITENMILLER, R.R. (1978)
Role of histidine and tyrosine decarboxylases and mono- and diamine
oxidases in amine build-up in cheese.
J. Food Prot. **41** (3); 182-186.
- VOIGT, M.N. ; EITENMILLER, R.R. ; KOEHLER, P.E. ; HANDY, M.K. (1974)
Tyramine, histamine and tryptamine content of cheese.
J. Milk Food Technol. **37** (7); 377-381.

- WALTER, Doreen ; BEUTLING, Dorothea (1999)
Vorkommen von Enterokokken auf der Oberfläche von Schweine- und Rinderschlachtkörpern sowie in Schweinehackfleisch.
Poster zur 40. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG -Dreiländertagung- vom 29.09.-01.10.1999 in Garmisch-Partenkirchen.Proceedings, DVG-Gießen: 409-413.
- WILLIAMS, A. M. ; RODRIGUES, U. M. ; COLLINS, M. D. (1991)
Intragenetic relationships of enterococci as determined by reverse transcriptase sequencing of small-subunit rRNA.
Res. Microbiol. **142**; 67-74.
- WORTBERG, Birgit ; WOLLER, R. (1982)
Zur Qualität und Frische von Fleisch und Fleischwaren im Hinblick auf ihren Gehalt an biogenen Aminen.
Fleischwirtschaft **62** (11); 1457-1463.
- ZICKRICK, K. (1986)
Mikrobiologie der Milch und der Milcherzeugnisse. In: Zickrick et al., (1986): Mikrobiologie tierischer Lebensmittel.
2. Auflage, Fachbuchverlag Leipzig; 15-303.
- ZICKRICK, K. ; WEGNER, K. ; SCHIEFER, G. ; SAUPE, G. ; MÜCH, H.-D. (1986)
Mikrobiologie tierischer Lebensmittel.
2. Auflage, Fachbuchverlag Leipzig.
- ZIEGLEDER, G. ; STOJAVIC, Eva ; STUMPF, Brigitte (1992)
Vorkommen von β -Phenylethylamin und seinen Derivaten in Kakao und Kakaoerzeugnissen.
Z. Lebensm. Unters. Forsch. **195**; 235-238.