

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 20 – Décembre 2002

Thème : 2 - Transformation Sous-thème : 2 - 4 Innovation produits

Notice n° : 2002-1997

Procédé de conservation de produits de la mer

Seafood preservation process

Olson B.E., Brinsmade D.B.

Brevet n° 2002/0054942, 1 + 5 + 8 p. – *Texte en Anglais*

● Résumé

Un procédé de conservation est décrit pour des produits marins, particulièrement des produits à base de poisson, où sont impliqués en combinaison le fumage, l'ozone et la surgélation. Les produits à base de poisson, pour ce qui les concerne, sont découpés en portions, qui sont d'abord traitées par de la fumée, puis par de l'ozone et ensuite optionnellement surgelées. Le procédé allonge la durée de vie des produits à base de poisson ; leur fraîcheur est maintenue plus longtemps après leur capture, durée pendant laquelle ils sont exempts de décompositions microbiennes. Par ailleurs, le procédé maintiendrait les caractéristiques du poisson capturé le jour même, telles que le goût et l'odeur, la texture, la couleur, rendant les produits à base de poisson plus attractifs pour les consommateurs.