

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 40 – Décembre 2007

Thème : 2 – Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2007-4153

Procédé pour la préparation d'un succédané de filets d'anchois en salaison et produit obtenu

Procedimiento para la elaboracion de filete de boqueron en salazon y producto obtenido

Martinez de Maranon Ibabe I., Peral-Diez I., and Gartzia-Palacios I.

Brevet 2006-02, (ES2246179), p. 1-6 - *Texte en Espagnol*



<http://v3.espacenet.com/origdoc?DB=EPODOC&IDX=ES2246179&F=0&QPN=ES2246179>

● **Résumé**

Le procédé comprend le hachage et l'homogénéisation pendant une à cinq minutes des muscles de poisson, sans peau ni arêtes, et /ou des protéines de poisson, l'ajout de sel commun au mélange et de tout ou quelques uns des ingrédients tels que de l'eau, des hydrocolloïdes, des fibres, divers sels, des colorants, antioxydants et arômes, l'homogénéisation du mélange pendant 1 à 15 minutes et le maintien à une température inférieure à 15°C.

La pâte obtenue est extrudée pour obtenir les formes et les dimensions d'un filet naturel d'anchois en salaison. La gélification est réalisée au froid et les filets sont salés en surface de façon à obtenir une proportion en sel de 5 à 20 % en poids. Ils sont maintenus au repos pendant une durée de 2 à 30 minutes à une température comprise entre 10 et 20°C.