

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2008-4246

Découpe jet d'eau. La vision facilite le sur-mesure

B. Méhats-Démazure

Process, 2007, n° 1244, p. 46-48

● Référence bibliographique enrichie

La technologie de découpe au jet d'eau a déjà fait ses preuves sur la viande et le poisson : associée à un contrôle par vision optique, elle permet notamment d'assurer un portionnement à poids fixe.

L'eau est d'abord comprimée par une pompe très haute pression (2 000 à 4 000 bars), puis passe à travers un saphir ou un diamant percé, pour être projetée à une vitesse de 600 à 1 000 m/s. Cette technologie qui offre de nombreuses opportunités en produits (produits carnés ou de poissons, par exemple) trouve un nouveau souffle.