

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

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

Notice n° : **2008-4341**

## **Méthode rapide de production de filets de poisson marinés à froid**

*Rapid method for manufacture of cold marinated fish fillets*

**Beltran Garcia J.A., Perez-Berlain T. and Roncales Rabinal P.**

Universidad de Zaragoza, Espana

**Brevet 2007** (ES 2 279 697 A1; ES2279697A1), - *Texte en Espagnol*



[http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=WO&NR=2007020309A2&KC=A2&DB=fr.espacenet.com&locale=fr\\_FR](http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=WO&NR=2007020309A2&KC=A2&DB=fr.espacenet.com&locale=fr_FR)

### **o Référence bibliographique enrichie**

Ce brevet est relatif à une méthode rapide de marinage à froid de filets de poisson dans une saumure, sous vide, suivie par une remise sous pression atmosphérique, un conditionnement sous vide avec un liquide de couverture et un stockage au froid. Les produits obtenus ont une conservation « supérieure ou égale à 1 mois ». Le procédé accélère le marinage et améliore la stabilité oxydative et les propriétés sensorielle des filets de poisson.