

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2009-4766

## **Procédé pour préparer, appertiser et emballer des conserves de mollusques bivalves**

*Process for packaging preserved bivalve molluscs and preserved product thus made*

**Fernandez-Sanles J.L.**

2008, Spanish Patent Application ; ES 2 307 375 A1 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'INPI

### ● Résumé

Ce brevet d'une société espagnole décrit les étapes d'un procédé permettant d'obtenir des conserves de fruits de mer. Différentes espèces de mollusques bivalves (praires, clams, coqueaux) sont placées avec leurs coquilles dans des emballages en métal ou en verre, couverts avec de l'eau ou une sauce d'assaisonnement, et soumis à une température de 121 °C, de façon à stériliser les produits sans détacher la chair des coques, et conserver les qualités organoleptiques.

Le procédé se base sur le calcul d'un ratio entre le poids des mollusques crus et le volume du récipient (Brevet européen EP1829456 désignant la France de la société Conservas selectas mar de Couso - Rapport de recherches avec antériorités).