

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

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

Notice n° : 2010-5120

Procédés pour emballer le poisson après traitement et produits obtenus

Process for packaging of fish preserves and the products obtained

Duran-Vila S. and Lopez-Outeiral J.C.

Brevet

2009, Spanish Patent Application n° ES 2 322 731 A1 - *Texte en Espagnol*

 à commander à : l'OMPI

● Résumé

Ce brevet décrit un procédé de fabrication de conserve de poisson et le produit obtenu. Le procédé consiste à élaborer un bloc de poisson cru ou cuit ; plusieurs mélanges de filets de poissons sont pressés, surgelés, puis démoulés et remis à température. Ils sont ensuite débités afin d'obtenir des tranches d'une certaine épaisseur, puis redécoupés de façon à obtenir des portions, qui sont enfin regroupées et conditionnées dans un matériau flexible triple couche.

A l'issue de cette étape, il est possible

- d'ajouter un liquide de couverture pour la conservation du poisson,
- de fermer les emballages,
- de charger les unités de produit final dans des chariots/plateaux d'autoclaves,
- et de stériliser des unités de produit final.

Une conservation correcte du poisson est ainsi obtenue durant un temps déterminé et spécifique.