

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **51 – Mai 2010**

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


Notice n° : **2010-5192**

Méthode d'emballage sous vide de homards entiers précuits et produit fini conditionné

Method of vacuum packaging pre-cooked whole lobsters and the packages made therewith

Rijnbeek H. and Murphy F.

Brevet **2009**, United States Patent. US 7 597 918 B2 (US 7 597 918 B2), - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'OMPI

● Référence bibliographique enrichie

Ce brevet porte sur une méthode et un emballage pour conditionner sous vide un homard pré-cuit, de telle sorte que l'emballage soit protégé des risques de percement par le rostre de l'animal. La barquette est formée en creux de façon à recevoir le homard à plat dans des encoches, sa corne étant tangentielle au film plastique qui vient envelopper la barquette. Le vide est appliqué entre la barquette et le film.