

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **52 – Juillet 2010**

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

Notice n° : **2010-5249**

## **Une méthode de transformation du crabe entier**

*A method of processing whole crab*

**Mulloy G.A., Mulloy A.M. and Mulloy P.J.**

**Brevet 2010**, (PN IE 2008/0663 A1), - *Texte en Anglais*

**à commander à** : l'OMPI

## **● Référence bibliographique enrichie**

Brevet irlandais sur un procédé de production de crabes entiers dans leur coquille, calibrés et dont le niveau de contenu est contrôlé par flotaison (crabes pleins) : les crabes sont cuits avant d'être conditionnés individuellement sous vide puis, pasteurisés (74°C) et réfrigérés, ou surgelés. Ce procédé permet de produire des crabes de bonne qualité.