

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

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

Notice n° : 2010-5408

## **Améliorations liées à la cuisson du bulot**

*Improvements in and relating to the cooking of whelk*

**O'Donnell A. and Lett J.**

**Brevet 2010**, UK Patent. GB 2 430 857 B ; PN GB 2 430 857 B - *Texte en Anglais*

<http://ns3.ipso.gov.uk/p-find-publication->

[getPDF.pdf?PatentNo=GB2430857&DocType=B&JournalNumber=6313](http://ns3.ipso.gov.uk/p-find-publication-getPDF.pdf?PatentNo=GB2430857&DocType=B&JournalNumber=6313)

## **● Référence bibliographique enrichie**

Ce brevet est relatif à un procédé de transformation de bulots entiers par cuisson, pasteurisation et emballage sous vide. Après les étapes de préparation (tri, lavage), les bulots sont partiellement cuits et retriés avant d'être conditionnés en barquette. Les barquettes sont scellées sous vide puis soumises à un traitement thermique de pasteurisation.

Le procédé garantit une bonne conservation des qualités des bulots.