

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2010-5411

Sushi emballé congelé et méthode de décongélation du sushi emballé congelé

Frozen packaged sushi and method of thawing frozen packaged sushi

Asano K.

Brevet 2010 (United States Patent Application Publication. US 2010/0119666 A1; 2010), US 2010/0119666 A1 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'OMPI

o Référence bibliographique enrichie

Ce brevet est relatif à des sushis congelés et emballés, et à un procédé de décongélation. La teneur en sucre du riz cuit constituant le sushi est de 7,0 à 12,0 %. Ce riz est cuit à 98 °C et maintenu de 98 à 100 °C pendant 20 à 40 min. La décongélation du sushi est obtenue en le laissant au repos dans une atmosphère de 5 à 30 °C pendant 2 à 10 h.

Le rapport de recherche du brevet signale un manque d'activité inventive.