

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

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

Notice n° : 2011-5813

Système d'emballage de poisson

Fish packing system

Cavicchioli P.

Brevet, 2011, GB 2446708 - *Texte en Anglais*

 à commander à : Intellectual Property Office

● Référence bibliographique enrichie

Ce brevet décrit un procédé de conditionnement de poissons sous atmosphère modifiée, en particulier des saumons. Les morceaux de poissons ont été prétransformés et maintenus à une température entre -1 et 0 °C.

Après un traitement avec un produit biocide alimentaire par spray ou immersion, ils sont enveloppés dans un film perméable au mélange de gaz mais imperméable à l'eau. Ces morceaux de poissons enveloppés sont conditionnés dans une poche étanche qui est remplie d'un mélange de gaz (CO₂ et N) avant scellage.

Ce procédé permet de prolonger la conservation au froid pendant de longues périodes.