

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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2011-5818

Ouverture de mollusques bivalves pour congélation de la chair dans une valve

Single opening frozen shellfish

Hamachi M.

Brevet, 2010, JP 2010268687 - *Texte en Japonais*

📄 à commander à : l'INPI

● Référence bibliographique enrichie

Ce brevet porte sur la préparation et le conditionnement de demi coquilles de mollusques bivalves. Une fois la coquille ouverte, la demi coquille est détachée et conditionnée sous vide puis rapidement congelée.

Cette solution permet de conserver les produits sur une longue période. La présentation du produit permet de voir le contenu de la coquille et ainsi d'évaluer la couleur et la quantité de chair. Ce conditionnement facilite l'utilisation du produit par le consommateur. Les illustrations du brevet présentent une application à des coquilles Saint-Jacques. Ce brevet japonais publié en 2010 n'a pas été étendu à d'autres pays et n'existe qu'en japonais.