

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011


Thème : 3 – Qualité    Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2011-5844

## **Procédé et dispositif de contrôle de la qualité de fraîcheur du poisson**

**Widmann L. and Autheman C.**

Brevet, 2011, FR 2938654

 à commander à : l'INPI

### **● Référence bibliographique enrichie**

Ce brevet décrit un procédé de contrôle non destructif d'évaluation de la fraîcheur du poisson en suivant l'état des yeux (convexes ou bombés = poisson frais ; concaves ou creux = poisson altéré).

L'analyse de l'état des yeux est réalisée à l'aide de caméras disposées au dessus des bacs de criées. Elle comprend une étape :

- de détection de l'œil, ce qui est innovant dans la mesure où il s'agit d'un objet circulaire,
- et d'analyse d'image dans un environnement correctement éclairé.

Le brevet a fait simultanément l'objet d'une demande de procédure européenne sous le numéro EP 2189789.