

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

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

Notice n° : 2012-5875

Procédé de réalisation d'un conteneur rigide pour la conserve de denrées alimentaires comprenant du poisson

Muckensturm* E., Nauleau C., Olivieri A. and Ronsin B.

ETS Paul Paulet, 29100 Douarnenez, France

2009, (EP2354015)

■ <http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?>

[DB=fr.espacenet.com&adjacent=true&locale=fr_FR&FT=D&date=20110810&CC=EP&NR=2354015A1&KC=A1](http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=fr.espacenet.com&adjacent=true&locale=fr_FR&FT=D&date=20110810&CC=EP&NR=2354015A1&KC=A1)

● Référence bibliographique enrichie

L'invention concerne « une nouvelle conserve ». La boîte est un conteneur rigide, en métal ou plastique, avec des parois lisses, étanches à l'oxygène. Les denrées alimentaires, notamment du poisson (thon, sardine...) ou des crustacés (crabe, crevettes...) sont sous forme solide (tranches, morceaux, miettes...) et ne sont pas dans un milieu liquide, saumure ou huile, comme dans une conserve traditionnelle.

Après remplissage de la boîte par les denrées alimentaires, l'air présent est éliminé par introduction d'azote liquide ou par de l'eau sous forme gazeuse. Cette étape empêche l'oxydation ultérieure des denrées. La boîte est ensuite sertie et stérilisée. La conserve ainsi fabriquée ne nécessite pas d'être égouttée avant utilisation.

L'invention concerne le conteneur ainsi que le procédé et le dispositif de réalisation de ce conteneur.