

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 – 6 Coproduits

Notice n° : 2012-5884

Procédés et appareil pour éliminer les parasites des foies de poisson et en récupérer l' huile

Methods and apparatus for removal of parasites and oil from fish liver

Pedersen S. and Sieverts C.

Bornholms A/S 3730 Nexø, Danemark

Brevet, 2011, (EP2289353) - *Texte en Anglais*

■ [http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=fr.espacenet.com&adjacent=true&locale=fr_FR&FT=D&date=20110302&CC=EP&NR=2289353A2&KC=A2)

[DB=fr.espacenet.com&adjacent=true&locale=fr_FR&FT=D&date=20110302&CC=EP&NR=2289353A2&KC=A2](http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=fr.espacenet.com&adjacent=true&locale=fr_FR&FT=D&date=20110302&CC=EP&NR=2289353A2&KC=A2)

● Référence bibliographique enrichie

Ce brevet décrit le procédé permettant l'élimination des nématodes se trouvant à la surface des foies de poisson et la récupération de l'huile de ces foies.

Ce procédé comprend dans un premier temps un traitement à la vapeur du foie afin de contracter les membranes et permettre l'élimination des parasites, et dans un second temps, un traitement à l'air humide (80 à 100 % d'humidité) à une température de 40 à 70° C pendant 5 à 30 min afin d'extraire l'huile.

Le dispositif de ces traitements y est décrit.