

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

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

Notice n° : 2012-5917

Procédé et système d'analyse automatique en temps réel de la qualité de chair de poisson circulant sur un tapis convoyeur permettant de détecter les défauts superficiels et de classer la chair selon des normes de qualité

Método y sistema para analizar automáticamente en tiempo real, la calidad de muestras de carnes de pescado procesado en base a su apariencia externa, que circulan a través de una cinta transportadora permitiendo detectar defectos superficiales y clasificar las carnes según patrones de calidad

Aguilera Radic J.M., Cipriano Zamorano A.F.J.T., Mery Quiroz D.A. and Soto Arriaza A.M.R.

2011, (WO2011058529) - *Texte en Espagnol*

■ [http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=fr.espacenet.com&adjacent=true&locale=fr_FR&FT=D&date=20110519&CC=WO&NR=2011058529A2&KC=A2)

[DB=fr.espacenet.com&adjacent=true&locale=fr_FR&FT=D&date=20110519&CC=WO&NR=2011058529A2&KC=A2](http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=fr.espacenet.com&adjacent=true&locale=fr_FR&FT=D&date=20110519&CC=WO&NR=2011058529A2&KC=A2)

● Référence bibliographique enrichie

L'invention concerne un procédé et un système destinés à analyser automatiquement en temps réel, sur la base de l'aspect extérieur, la qualité d'échantillons de chair de poisson circulant sur une bande transporteuse.

Elle permet de détecter les défauts superficiels et de classer les produits selon des standards de qualité. Il s'agit d'un système d'analyse d'image couplé à un traitement informatique des données.