

---

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2012-6019

---



## Succédanés de miettes de poisson et leurs procédés de fabrication

Saylock M.J.

Nestec [CH]; Saylock Michael John [US]

Brevet WO 2010126563, 2010



[http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=20101104&DB=fr.espacenet.com&locale=fr\\_FR&CC=WO&NR=2010126563A1&KC=A1](http://fr.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=20101104&DB=fr.espacenet.com&locale=fr_FR&CC=WO&NR=2010126563A1&KC=A1)

### ● Résumé

La présente invention concerne des succédanés de miettes de poisson ayant une apparence et une texture proche de celles du poisson. Les produits contiennent entre 18 et 25 % de protéines, entre 3 et 9 % de lipides et entre 60 et 85 % d'humidité. Les miettes de poisson sont obtenues après formation d'une pâte homogène composée de protéines, d'huile et d'eau, l'ensemble étant émulsifié à une température de 130°C à 160°C et une pression variant de 60 à 100 psi. Ce mélange est ensuite refroidi à une température comprise entre 15 et 40°C et ramené à pression atmosphérique. L'emballage présentant une fenêtre transparente permet au consommateur d'apprécier la ressemblance des miettes et la texture de ces compositions avec des miettes réelles de poisson.

*N.B.* Brevet américain (date de priorité 27.04.2009) ayant fait l'objet de demandes internationale et européenne, publiées respectivement en 2010 et 2012 sous les numéros WO2010126563 et EP 2429319

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,  
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM