
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

● 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