

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

②①

N° 81 04150

⑤④ Procédé de fabrication de conserve et produit obtenu.

⑤① Classification internationale (Int. Cl. ³). A 23 L 1/325; B 65 D 85/72.

②② Date de dépôt..... 27 février 1981.

③③ ③② ③① Priorité revendiquée :

④① Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 35 du 3-9-1982.

⑦① Déposant : GHIGLIONE Andrée, résidant en France.

⑦② Invention de : Andrée Ghiglione.

⑦③ Titulaire : *Idem* ⑦①

⑦④ Mandataire : A. Roman, 35, rue Paradis, 13001 Marseille.

- 1 -

L'objet de l'invention concerne un procédé de fabrication de conserve et produit obtenu.

Il est destiné à la préparation industrielle d'une soupe de poissons conservant sa saveur initiale et évitant la
5 détérioration des produits conservés.

Dans la fabrication des conserves et semi-conserves alimentaires à base de produits dont l'arôme est difficilement stabilisable, telles les soupes de poissons, on devait par les épices et produits d'appoint suppléer à la perte de saveur initiale
10 des produits de base.

L'objet de l'invention consiste en un procédé permettant de ne pas détériorer la saveur des espèces de poissons sélectionnés, tout en assurant leur concentration et conservation pendant un temps indéterminé.

15 Il est constitué par la proportion des produits et agents utilisés avec un double volume d'eau par rapport au poids de poissons en utilisant pour la cuisson des produits un fluide déjà pasteurisé et aromatisé par l'introduction d'une quantité de poissons le transformant en court bouillon stérélisé.

20 Ce fluide pasteurisé servira ensuite à faire la soupe de poissons proprement dite, sans surchauffage dépassant 100°, afin d'extraire sans les détruire les arômes et les saveurs qui auront été échangés avec le support liquide sans détérioration, ni risque de développement de bactéries.

25 Pour procéder à la fabrication de la conserve proprement dite, on ajoute dans 10 litres de fluide préparé les quantités suivantes de poissons :

Congres	1 kg
Rascasses	1 kg
30 Vives	1 kg
Lottes	2 kg
Crabes	0 kg 500

- 2 -

Comme base de support :

Oignons 0 kg 500

Tomates 0 kg 500

Féculé de pomme de terre 0 kg 500

5 Epices sélectionnées comportant :

Safran, fenouil, etc 0 kg 300

Poivre 0 kg 400

Sel 0 kg 500

Aromates assainisseurs :

10 Thym, romarin, lauriers

en poudre 0 kg 100

Acide ascorbique 0 m 002

Glutamates 1 g

Après cuisson pendant une demi-heure ou trois-quarts
15 d'heure au plus sans dépasser 100°, on réduit l'ensemble à cinq
litres d'eau pour huit kilos de produit.

L'extrait ainsi obtenu est mis en sachet hermétique
en résine synthétique pour surgelage ou en boîte métal également
hermétique. La conservation du produit est assurée pour une
20 longue durée.

Par la cuisson à température sans surchauffage dans
une eau déjà aseptisée avec fond préalablement apprêté, tous
les produits et les agents de complément conservent l'intégralité
de leur saveur, ce qui permet une fabrication industrielle de
25 haute qualité.

Toutefois les quantités, qualités et nature des agents
utilisés pourront varier dans la limite des équivalents, sans
changer pour cela la conception générale de l'invention qui vient
d'être décrite.

REVENDEICATIONS

1° Procédé de fabrication d'une conserve et produit obtenu destinée à la préparation industrielle d'une soupe de poissons conservant sa saveur initiale et évitant la détérioration des produits conservés, se caractérisant par une pré pasteurisation par ébullition à haute température et pendant un temps prolongé du fluide utilisé pour la préparation de la soupe avec un volume réduit de poissons ou crustacés 10 à 20 % environ formant un court-bouillon préalable.

2° Procédé suivant la revendication 1 d'après lequel on introduit dans le fluide de cuissons 1 kg de congres, 1 kg de rascasses, 1 kg de vives, 2 kg de lottes, 0 kg 500 de crabes.

3° Procédé suivant la revendication 1 d'après lequel on ajoute aux poissons 0 kg 500 d'oignons, 0 kg 600 de tomates 0 kg 500 de fécule de pommes de terre, 0 kg 300 d'épices sélectionnées (safran, fenouil etc), 0kg 400 de poivre, 0 kg 500 de sel, aromates en poudre thym, romarin, laurier 0 kg 100, acide ascorbique 0,002 m, glutamates 1 g.

4° Procédé suivant la revendication 1 se caractérisant par le fait que les 10 litres d'eau et les 8 kilos produits sont soumis à une cuisson non surchauffée de 30 à 45 minutes jusqu'à obtention de 3 litres de fluide, c'est-à-dire réduction de moitié de l'agent liquide.

5° Procédé suivant la revendication 1 se caractérisant sur le fait que le produit obtenu est conditionné, soit en sachets hermétiques pour surgelage, soit de boîtes métalliques pour conservation classique.

Feuillets 3

P. PON

Mme GHIGLIONE Andrée

Par procuration