

## Fabrication de soupe de poisson en bocal



The glass container used for preserves, which sees a growing interest from manufacturers and users, needs to answer two main points linked to the definition of a preserve: being gas, liquid and micro-organism proof and enabling an appertization treatment to make its contents edible. This technical note does not aim to theoretically consider the issues linked to the different glass containers and types of crownings, but to study the making of fish soup. This product, more and more conditioned in glass containers and set with a cap, is indeed the focus of a booming market which interests a lot of industrialists. The caps used can be of the Twist-off, Pry-off, Press-on/twist-off or Eurocap types. Our study will only deal with the Eurocap type, as it is the most commonly used for fish soup. In a first part, we will study the different seaming and sterilization techniques. Then we will deal with the different stages of fish soup manufacturing., Le récipient en verre destiné à la conserve, qui connaît un intérêt croissant auprès des fabricants comme des utilisateurs, doit répondre aux deux points principaux de la définition de la conserve, c'est-à-dire être étanche aux gaz, liquides et micro-organismes et permettre un traitement d'appertisation qui rende le contenu propre à la consommation. Le but de cette note technique n'est pas de traiter théoriquement l'ensemble des problèmes liés aux différents pots en verre et types de capsulages, mais de s'intéresser plus particulièrement à la fabrication de soupe de poisson. En effet, ce produit, de plus en plus conditionné en pot de verre et serti par une capsule, représente un marché en pleine extension que tentent de nombreux industriels. Les capsules utilisées peuvent être du type Twist-off, Pry-off, Press-on/twist-off ou Eurocap. Notre étude portera uniquement sur le type Eurocap, car le plus utilisé pour les soupes de poisson. Dans un premier temps, nous nous intéressons aux techniques de sertissage et de stérilisation. Par la suite, nous aborderons les différentes phases de la fabrication de la soupe de poisson. [OCR NON CONTRÔLE]

**Auteurs du document :** Nicolle, Jean-pierre

**Obtenir le document :** ISTPM

**Thème (issu du Text Mining) :** INDUSTRIE, INFORMATION - INFORMATIQUE, FAUNE

**Date :** 1983-03

**Format :** text/xml

**Source :** Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1983-03 , Vol. 332 , P. 7-13

**Langue :** Inconnu

**Droits d'utilisation :** Ifremer, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

**Télécharger les documents :** <https://archimer.ifremer.fr/doc/1983/publication-6697.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/6697/>

**Permalien :** <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/fabrication-de-soupe-de-poisson-en-bocal0>

Evaluer cette notice: