

Title (en)
METHOD OF THERMALLY PROCESSING FOODSTUFFS.

Title (de)
VERFAHREN ZUR THERMISCHEN BEHANDLUNG VON NAHRUNGSMITTELN.

Title (fr)
PROCEDE DE TRAITEMENT THERMIQUE DE PRODUITS ALIMENTAIRES.

Publication
EP 0276284 A1 19880803 (EN)

Application
EP 87905124 A 19870727

Priority
• US 89130686 A 19860728
• US 89130786 A 19860728
• US 89130986 A 19860728
• US 89131086 A 19860728
• US 69546385 A 19850128
• US 74759085 A 19850624

Abstract (en)
[origin: EP0190028A2] Thermally processing seafood, e.g. shrimp, is performed in the presence of a mixture of an acid and its lactones, preferably a mixture of an aldonic acid and its lactones whereby, without need for salt, the texture and flavor of the seafood are maintained through thermal processing and storage. The preferred mixture is obtained by combining the seafood with glucono-delta lactone, and the mixture is comprised of gluconic acid with its lactones, glucono-delta lactone and glucono-gamma lactone.

Abstract (fr)
La stérilisation conventionnelle d'aliments en boîte de conserve peut provoquer une dégradation de l'arôme, la couleur et/ou la texture des aliments. Un mélange d'un acide aldonique et ses lactones est ajouté au produit alimentaire à stériliser pour réduire le paramètre temps-température pour la stérilisation et permet d'obtenir un produit alimentaire stérilisé qui ne se dégrade pas. Des conteneurs en plastique (3) exposés à des conditions de stérilisation thermique dans le but de stériliser des produits alimentaires scellés sont susceptibles de subir un ramollissement et une déformation. Un mélange d'un acide aldonique et de ses lactones est ajouté à l'aliment à stériliser, puis le mélange et l'aliment sont stérilisés dans le conteneur en plastique dans des conditions de stérilisation qui ne ramollissent pas ou ne déforment pas le conteneur en plastique. Des produits alimentaires provenant de la mer nécessitent en général de grandes quantités de sel pour qu'ils gardent leur texture après stérilisation dans les récipients. L'addition d'un acide aldonique et ses lactones aux produits alimentaires provenant de la mer avant stérilisation permet de garder la texture du produit sans addition de grandes quantités de sel.

IPC 1-7
A23L 3/00

IPC 8 full level
A23B 4/00 (2006.01); **A23L 3/3544** (2006.01); **A23B 4/005** (2006.01); **A23B 4/12** (2006.01); **A23B 4/14** (2006.01); **A23B 4/20** (2006.01); **A23B 7/00** (2006.01); **A23B 7/005** (2006.01); **A23B 7/10** (2006.01); **A23B 7/12** (2006.01); **A23L 3/10** (2006.01); **A23L 3/16** (2006.01); **A23L 3/34** (2006.01); **A23L 3/3463** (2006.01); **A23L 17/40** (2016.01); **B65B 55/06** (2006.01)

CPC (source: EP KR)
A23B 4/0056 (2013.01 - EP); **A23B 4/12** (2013.01 - EP); **A23B 4/20** (2013.01 - EP); **A23B 7/005** (2013.01 - EP); **A23B 7/0056** (2013.01 - EP); **A23B 7/10** (2013.01 - EP); **A23L 3/00** (2013.01 - KR); **A23L 3/10** (2013.01 - EP); **A23L 3/16** (2013.01 - EP); **A23L 3/3463** (2013.01 - EP)

Designated contracting state (EPC)
AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)
EP 0190028 A2 19860806; EP 0190028 A3 19880316; EP 0190028 B1 19920318; AT E73613 T1 19920415; AU 5271386 A 19860731; AU 582415 B2 19890323; AU 7783687 A 19880224; CA 1287253 C 19910806; CA 1313327 C 19930202; DE 3684341 D1 19920423; DK 170588 A 19880530; DK 170588 D0 19880328; DK 42086 A 19860729; DK 42086 D0 19860128; EP 0276284 A1 19880803; EP 0276284 A4 19881201; ES 551305 A0 19871101; ES 8800007 A1 19871101; FI 860378 A0 19860127; FI 860378 A 19860729; FI 873284 A0 19870728; FI 873284 A 19880129; IL 83390 A 19910718; JP H01501359 A 19890518; JP S61177938 A 19860809; KR 860005610 A 19860811; KR 910005264 B1 19910724; NZ 214957 A 19890727; PT 81924 A 19860201; PT 81924 B 19880729; PT 85423 A 19870801; PT 85423 B 19900629; WO 8800799 A1 19880211

DOCDB simple family (application)
EP 86300545 A 19860128; AT 86300545 T 19860128; AU 5271386 A 19860124; AU 7783687 A 19870727; CA 500529 A 19860128; CA 543029 A 19870727; DE 3684341 T 19860128; DK 170588 A 19880328; DK 42086 A 19860128; EP 87905124 A 19870727; ES 551305 A 19860128; FI 860378 A 19860127; FI 873284 A 19870728; IL 8339087 A 19870730; JP 1667386 A 19860128; JP 50461687 A 19870727; KR 860000449 A 19860124; NZ 21495786 A 19860128; PT 8192486 A 19860128; PT 8542387 A 19870728; US 8701798 W 19870727