

A3

**DEMANDE
DE CERTIFICAT D'UTILITÉ**

⑫

N° 81 01756

⑮ Procédé pour la conservation de crosnes, ainsi que les crosnes en conserve obtenus par la mise en œuvre de ce procédé.

⑯ Classification internationale (Int. Cl.³). **A 23 B 7/10.**

⑰ Date de dépôt 26 janvier 1981.

⑳ ㉓ ㉒ ㉑ Priorité revendiquée :

㉔ Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — « Listes » n° 30 du 30-7-1982.

㉕ Déposant : LAFON Bernard, résidant en France.

㉖ Invention de : Bernard Lafon.

㉗ Titulaire : *Idem* ㉕

㉘ Mandataire :

Demande de certificat d'utilité résultant de la transformation de la demande de brevet déposée le 26 janvier 1981 (art. 20 de la loi du 2 janvier 1968 modifiée et art. 42 du décret du 19 septembre 1979).

L'invention concerne un procédé pour la conservation de crosnes, ainsi que les crosnes en conserve obtenus par la mise en oeuvre de ce procédé.

5 Il est déjà connu de réaliser des conserves de crosnes par les procédés classiques d'appertisation, ou de congélation avec ou sans phase de blanchiment préalable. Cependant avec ces procédés, il n'est pas possible de garantir la fermeté du produit, étant donné que les crosnes ayant subi de tels traitements deviennent mous, et prennent une désagréable couleur brune, ce qui rend leur commercialisation et leur
10 emploi difficile.

La présente invention a pour but de remédier à ces inconvénients et concerne à cet effet un procédé pour la conservation des crosnes, caractérisé en ce qu'après lavage, on ajoute aux crosnes un jus à base d'eau douce et de produit acide (ex: vinaigre ou
15 acide acétique) afin d'amener le pH à moins de 4 et de préférence à 3,3.

Suivant une autre caractéristique de l'invention, on ajoute du sel dans la proportion de 50 grs pour 1 litre de jus et du sucre dans la proportion de 100 grs pour 1 litre de jus.

L'invention concerne aussi les crosnes obtenus par la mise en oeuvre de ce procédé.
20

Le procédé de l'invention permet d'obtenir une conservation sans stérilisation des crosnes, sans altération de leur goût, de leur fermeté et de leur présentation, ce qui rend possible l'emploi culinaire de ce produit dans les mêmes conditions que du frais, et qui permet
25 leur utilisation dans les salades en plus de leur consommation au cours de cocktail ou en accompagnement de viandes.

Les crosnes obtenus après lavage, sont égouttés, puis on y ajoute un produit acide tel que vinaigre dans une proportion de 60 litres de vinaigre d'alcool à 8° et de 40 litres d'eau douce pour
30 100 kgs de crosnes de manière à ramener le pH du produit à moins de 4. L'ensemble ainsi obtenu est alors soumis à une opération de cuisson en le portant seulement à 75° pendant une durée comprise entre 7 et 15 minutes suivant le volume du contenant du produit traité ou en faisant passer le récipient contenant le produit dans un tunnel réchauffé à la vapeur.
35 Aussitôt après cuisson, le produit est refroidi rapidement de manière à stopper dans les 10 minutes qui suivent la cuisson des crosnes, en ramenant leur température à moins de 30°.

Le produit obtenu peut alors constituer une conserve de crosnes dont les caractéristiques de goût et de présentation se
40 maintiennent dans le temps.

Suivant le procédé de l'invention, il est également prévu d'ajouter au vinaigre, eau douce et crosnes une quantité de sel dans la proportion de 50 grs au Kilogrammes, puis d'ajouter à l'ensemble 80 à 100 grs de sucre par kilogrammes de crosnes égouttés.

5

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée à l'exemple de réalisation ci-dessus décrit et représenté à partir duquel, on pourra prévoir d'autres variantes de réalisation, sans pour cela sortir du cadre de l'invention.

R E V E N D I C A T I O N S

-
- 1°) Procédé pour la conservation de crosnes caractérisé en ce qu'après lavage, on ajoute aux crosnes un jus acide, constitué de vinaigre (ou d'acide acétique) et d'eau douce de manière à descendre le pH à moins de 4 et de préférence à 3,3
- 2°) Procédé conforme à la revendication 1 caractérisé en ce qu'on ne soumet pas les crosnes à une opération de blanchiment en les plongeant dans de l'eau comprise entre 75 et 90 degrés.
- 3°) Procédé conforme aux revendications 1 et 2 caractérisé en ce que l'on ajoute aux crosnes, au vinaigre et à l'eau douce, du sel dans la proportion de 50 grs au kg de crosnes égouttés, et du sucre dans la proportion de 90 grs au kg
- 4°) Procédé conforme aux revendications 1, 2, et 3 caractérisé en ce que l'on soumet l'ensemble à une opération de cuisson à 75° pendant 7 à 15 minutes, que l'on stoppe brutalement dans les 10 minutes qui suivent en ramenant la température interne des crosnes à moins de 30°.
- 5°) Les crosnes en conserve obtenus par la mise en oeuvre du procédé conforme à l'une quelconque des revendications précédentes.