



## (12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication : **MA 33015 B1** (51) Cl. internationale : **A23L 1/314**

(43) Date de publication :  
**01.02.2012**

---

(21) N° Dépôt :  
**33003**

(22) Date de Dépôt :  
**08.07.2010**

(71) Demandeur(s) :  
**SCANDIMAR SARL, LOT 14 ZONE INDUSTRIELLE SUD OUEST MOHAMMEDIA (MA)**

(72) Inventeur(s) :  
**BENBRAHIM ADNANE**

(74) Mandataire :  
**CABINET ABDERRAZIK**

---

(54) Titre : **MERGUEZ DE PETITS PELAGIQUES FRAICHES OU CONGELEES ASPECT  
MERGUEZ DE VIANDE**

(57) Abrégé : LA MERGUEZ DE POISSON TYPE PETITS PÉLAGIQUES EST ASSAISONNÉE DE SORTE QUE LE GOÛT ET L'ASPECT RESSEMBLENT À MERGUEZ DE VIANDE. LE GOÛT DU POISSON EST IMPERCEPTIBLE. L'ADJONCTION DE PELLETTES D'HUILE DE PALME HYDROGÉNÉE ET DE TRACE DE PULPE DE POISSON, CONFÈRE À LA BOULETTE UNE TEXTURE FIBREUSE, POREUSE ET AÉRÉE. LE GOÛT ET LA COULEUR SONT RÉPÉTITIFS ET REPRODUCTIBLES. LE PRODUIT EST ÉCONOMIQUE, ET SON CONDITIONNEMENT MET EN CONFIANCE LE CONSOMMATEUR.

## ABREGE DESCRIPTIF

La merguez de poisson type petits pélagiques est assaisonnée de sorte que le goût et l'aspect ressemblent à merguez de viande. Le goût du poisson est imperceptible.

L'adjonction de pellets d'huile de palme hydrogénée et de trace de pulpe de poisson, confère à la boulette une texture fibreuse, poreuse et aérée.

Le goût et la couleur sont répétitifs et reproductibles.

Le produit est économique, et son conditionnement met en confiance le consommateur.

**Mémoire descriptif joint à l'appui d'une demande de brevet**

**D'invention ayant pour objet**

33015 01 FEV 2012

**« MERGUEZ DE PETITS PELAGIQUES FRAICHES OU CONGELEES  
ASPECT MERGUEZ DE VIANDE »**

Dans le domaine des saucisses et des merguez, la merguez à base de poisson, mais au goût de poisson imperceptible, assaisonnée comme la viande n'existe pas sur le marché.

Il existe des merguez à base de viande ou de volaille, assaisonnées ou non avec divers additifs commercialisés en boucherie.

Il existe également de la charcuterie à base de pulpe de poisson. Mais cette charcuterie est constituée d'émulsion de protéines d'huile et d'amidon notamment.

En outre pour la charcuterie base poisson existante, la volonté est délibérée de faire ressortir le goût du poisson, à l'opposé de notre volonté de rendre le goût du poisson imperceptible.

Il existe aussi de la pulpe de petit pélagique servant de matière première pour le surimi ou autre applications.

Mais celle-ci suit un process très différent, pour ne récupérer qu'un concentré hydraté de protéines. Ceci est obtenu après un long process de lavage et d'émulsion pour éliminer le goût, les matières grasses et toutes impuretés.

L'une des lacunes fondamentales des merguez est que le consommateur n'achète que s'il a confiance en la personne qui fabrique à savoir le boucher.

En effet, il y a une certaine méfiance vis-à-vis des merguez de crainte que le producteur mélange n'importe quoi.

Ainsi la présente invention a pour objet d'offrir au consommateur une merguez économique, à base de petit pélagique, sans que le goût du poisson soit perceptible, conditionné dans un emballage qui sécurise le consommateur

**Contenu technique**

Le produit inventé est une merguez de poisson type petit pélagiques, essentiellement sardine, assaisonnée comme la viande au goût de poisson imperceptible.

Le poisson pélagique est une famille de poisson vivant dans des profondeurs inférieures à 200 m.

Cette famille regroupe la sardine, le maquereau, la sardinelle, le chinchard. Ces espèces existent en abondance dans les eaux marocaines, et particulièrement au Sud.

La première étape consiste à fileter le petit pélagique et ne récupérer que la partie noble. Cette première étape se fait sur une machine de filetage qui existe, elle est fondamentale car on a découvert que la chair autour de l'arrête était différente, et gorgée de sang et altérait la texture et le goût. Elle a donc été éliminée pour ne travailler qu'à partir du filet de poisson.

Ce filet peut être traité immédiatement, soit congelé pour réguler la saisonnalité de la pêche

Dans une seconde étape, le filet de poisson passe dans un séparateur. Cette machine est conçue à l'origine pour récupérer toute la chair résiduelle autour des os pour la viande, la volaille ou le poisson

Nous utilisons cette machine pour une application tout autre. Après plusieurs essais, nous avons découvert que si les filets étaient posés à plat, un à un sur le tambour du séparateur, la face chair contre le tambour, nous obtenons après passage dans cette machine une pulpe sans la peau, sans les fines arêtes restant dans le filet et avec une partie de la matière grasse sous la peau éliminée.

En outre en équipant la machine d'un tambour avec des perforations de 3 mm, nous avons obtenu que la structure de la chair soit préservée, ce qui permet de conférer une texture fibreuse et agréable au produit final.

Cette pulpe en sortie de séparateur peut être traitée immédiatement, soit congelée pour réguler la saisonnalité de la pêche

Dans un troisième temps, on passe au mélange. Les étapes antérieures ont réglé le problème de la texture, cependant il faut que le produit final soit aéré.

Après plusieurs essais, nous avons découvert qu'en introduisant dans le mélange de la graisse de palme hydrogénée en pellettes, dont le point de fusion est compris entre 35 à 45° dans une proportion de 2%, ajouté à une faible proportion (inférieure à 1%) de pulpe de poisson existant dans le commerce, quelque en soit l'origine, on obtenait après appertisation une fusion de cette graisse, qui en fondant libère de la place pour aérer la merguez.

La quatrième étape consiste à résoudre le problème du goût et de l'aspect en ajoutant les herbes, épices et colorant. Les essais d'utilisations d'herbes et d'épices du commerce ont donné des variations importantes de goût, du fait que l'origine et la concentration des herbes et épices diffère d'un producteur à l'autre, ou d'une saison à l'autre.

Aussi, le produit final n'est pas le même, quand bien même les dosages sont identiques. Aussi, après plusieurs essais, nous avons défini un mix et sa composition avec une société spécialisée en arômes, colorants et additifs alimentaires. Ce mix permet d'avoir des arômes constants, stables dans le temps, ainsi le goût du produit final est répétitif et reproductible.

Le colorant donne un aspect merguez de viande.

Nous avons renoncé à utiliser les légumes et herbes fraîches, car elles altèrent le taux d'humidité du produit final et nous n'utilisons que des herbes et légumes séchés pour ne pas modifier le taux d'humidité.

Nous avons réalisés plusieurs essais et mis au point une composition du mix combiné au procédé rendant le goût du poisson imperceptible pour le consommateur.

La formulation retenue comprend : du coriandre séché, du persil séché, de l'ail séché, du curcumin, du cumin, du poivre, du piment doux, du gingembre séché, du sel et du colorant alimentaire. Ce mix est dosé à 5.3 % du mélange.

Cette pulpe assaisonnée peut être traitée immédiatement, soit congelée pour réguler la saisonnalité de la pêche

La cinquième étape consiste au remplissage des boyaux. La pulpe assaisonnée est poussée en boyaux naturels ou synthétiques en forme de saucisses de 15 à 25 gr, pour pouvoir définir la ration.

Elles sont conditionnées frais ou congelés en contenant plastique étanche, inviolable, de sorte à mettre en confiance le consommateur, avec adjonction de gaz ou non suivant la date limite de consommation souhaitée. Le produit est étiqueté, avec toute information relative à la traçabilité.

Le produit est stock en chambre froide avant distribution.

## REVENDEICATIONS

1 la merguez de poisson type petits pélagiques est une merguez accessible à tout le monde, assaisonnée comme les merguez de viande, faites à base de poisson type petits pélagiques, mais au goût de poisson imperceptible, emballée dans un conditionnement sécurisant pour le consommateur

2 la merguez de poisson type petits pélagiques se caractérise par le fait qu'elle est faite à partir de pulpe de petits pélagiques sans addition de protéines, sans amidon, et du fait que grâce à une utilisation précise et particulière du séparateur, grâce au bon diamètre des perforations du tambour et grâce au fait que l'on traite le filet de poisson, la texture reste fibreuse, et on obtient une pulpe sans déchets avec une préservation de la structure initiale de la chair.

3 la merguez de poisson type petits pélagiques se caractérise par le fait que les épices et colorants sont tels que le goût de poisson est imperceptible, et que son aspect extérieur et son goût sont identiques à la merguez de viande.

4 la merguez de poisson type petits pélagiques se caractérise par le fait que la pulpe est mélangée à des pelletes de graisse de palme hydrogénée, ajoutée à de la pulpe de poisson du commerce, pour donner à la merguez un aspect poreux et aéré.

5 la merguez de poisson type petits pélagiques se caractérise par le fait que le goût est donné par adjonction d'un mix préparé en usine pour garantir un goût constant, répétitif et reproductif.

6 la merguez de petits pélagiques se caractérise par le fait que les herbes légumes et épices utilisés ne sont pas fraîches mais déshydratées pour ne pas altérer le taux d'humidité du mélange

7 la merguez de poisson type petits pélagiques se caractérise par le fait que l'emballage est moderne, inviolable individuel ou collectif, en matière plastique se déclinant sous plusieurs formes avec injection de gaz neutre ou non de sorte à mettre en confiance le consommateur

8 la merguez de poisson type petits pélagiques se caractérise par le fait qu'elle est à manger individuellement ou en groupe en sandwich ou en plat. Elle se conserve une semaine environ dans son emballage fermé en froid positif.