

- 3) Le crustacé peut également être congelé entier, après blanchiment ou cuisson; cette technique spécialisée porte à 24 mois la période de conservation.
- 4) On trouve aussi des crustacés entiers cuits et congelés, emballés sous vide dans une saumure légère ou enveloppés dans du papier ciré.
- 5) Les petits crustacés sont aussi congelés entiers après cuisson; ces produits se présentent en caisses de 5 kg, doublées d'un matériau hydrofuge.

Chair de homard ou de langouste congelée

On entend par l'expression « chair congelée » la matière tirée d'un crustacé cuit et décortiqué, qui est mise en boîte et congelée sans traitement à chaud. La congélation, contrairement à la stérilisation à chaud, ralentit la multiplication des bactéries dans la boîte sans détériorer la texture de la chair. La chair ainsi congelée est souvent dite « emballée à froid »; elle doit rester congelée jusqu'à consommation. On trouve des boîtes de différents formats : 320 g (en caisses de 12 ou 24), 905 g (en caisses de 6 ou 12) et 2,2 kg (en caisses de 6); le prix est toujours établi selon le poids. La chair ainsi mise en boîte est également classée selon sa qualité; la catégorie supérieure, également la plus chère, est composée de chair de queue et de pinces, tandis qu'au bas de l'échelle on retrouve la chair simplement émietée. Plusieurs entreprises préparent aussi, à l'intention de clients particuliers, des commandes spéciales réunissant des contenants de taille variée.

- A. La meilleure qualité est composée de chair tirée intacte de la queue et des pinces de l'animal, en général en parties approximativement égales; c'est le produit le plus cher.
- B. On trouve aussi des emballages dits « queue, jointures et pinces », qui contiennent ces types de chair dans une proportion de 40 % chacune pour la queue et les pinces et de 20 % pour les jointures; ces pièces sont généralement présentées entières.
- C. La qualité ordinaire est formée de chair de pinces, de queue et de tronc dans leur proportion naturelle; la queue doit être laissée entière, mais est parfois légèrement endommagée.
- D. La chair dite « émietée » provient souvent de homards de très grande taille; c'est le produit le moins cher, qui est principalement composé de chair en petits morceaux.

Chair traitée à chaud

L'expression « emballage à chaud » désigne généralement la chair qui a subi un traitement thermique (stérilisation). C'est un produit qu'il n'est pas nécessaire de réfrigérer, puisqu'il est stérilisé dans des autoclaves réglés à la température requise et chronométrés. Il est le plus souvent préparé sur commande spéciale et porte l'étiquette privée de l'acheteur. On le trouve en différents formats : 71 g (48 boîtes par caisse), 142 g (12 ou 24 par caisse) et 282 g (24 par caisse).

Autres produits dérivés

Depuis dix ans, plusieurs nouveaux produits dérivés du homard et de la langouste sont apparus afin de répondre aux attentes de consommateurs aux exigences plus précises. On retrouve maintenant la délicate saveur et la tendre texture de ces crustacés dans plusieurs produits (potages et bisques, cocktail au homard, *tomalli*, demi-crustacés dans leur carapace, pâté de homard émincé, pâte à tartiner, homard mariné, assaisonnements, etc.).

- 1) La pâte de homard est mise en boîte; elle se compose d'un mélange de foie et de chair. Le produit est cuit et stérilisé; on le retrouve en caisses de 24 ou 48 boîtes.
- 2) Le pâté de homard émincé est fait de chair de tronc décortiqué; il est placé dans des sachets de polyéthylène, ou encore emballé sous vide et congelé.
- 3) Le mélange de foie et d'oeufs, extraits à la main de homards cuits, est congelé et emballé sous vide; il se vend en caisses de 6 emballages de 5 lb.
- 4) Les pinces de homard vendues comme cocktail au homard sont découpées à l'avance, pour plus de commodité; ce produit est emballé en formats convenant au secteur de la restauration ou à la consommation individuelle.
- 5) La pâte à tartiner est faite de chair, de foie et d'oeufs de homard; on y ajoute de la farine de blé et des assaisonnements.
- 6) Le homard sert aussi à préparer divers mets délicieux; il peut être apprêté à l'orientale ou à la thermidor, ou encore être utilisé dans la confection de *fajitas*, de salades, de *chilis*, de potages et de chaudières.