

ROYAUME DU MAROC  
-----  
OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIETE (19)  
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE  
-----



المملكة المغربية  
-----  
المكتب المغربي  
للملكية الصناعية والتجارية  
-----

## (12) BREVET D'INVENTION

(11) N° de publication : **MA 24910 A1** (51) Cl. internationale : **A23L 1/10**  
(43) Date de publication : **01.04.2000**

---

(21) N° Dépôt : **25657**

(22) Date de Dépôt : **01.07.1999**

(71) Demandeur(s) : **BENHAZI AKHLAK ABDESSLAM, 3, lotissement Ben Bouchta FES (MA)**

(72) Inventeur(s) : **BENHAZI AKHLAKI ABDESSLAM**

(74) Mandataire : **BENHAZI AKHLAK ABDESSLAM**

---

(54) Titre : **COUSCOUS D'AVOINE**

(57) Abrégé : LE COUSCOUS À BASE D'AVOINE EST UN PRODUIT ALIMENTAIRE NUTRITIF AU POINT DE VUE CALORIES IL EST TRÈS BÉNÉFIQUE CONTRE LA FAMEUSE MALADIE DU SIÈCLE QUI EST CELLE DE DIABÈTE C'EST MÉDICAMENT NATUREL POUR BAISSER LE TAUX DE GLYCÉMIE DANS LE SANG ET REVIENT À QUATRE FOIS MOINS CHÈRE QUE L'INSULINE OU AUTRES MÉDICAMENTS SÉMILAIRES QUI DOIVENT ÊTRE PRIS PAR LE DIABÉTIQUE À VIE.

Memoire descriptif d'une demande de :

**BREVET D'INVENTION**

**Couscous d'AVOINE**

**Déposant :**

**BENGHAZI AKHLAKI Abdesslam**

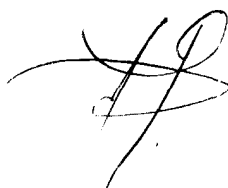
BA 24910  
01 AVR. 2000



256571  
01 JUIL 1999

## RESUME

Le couscous à base d'**Avoine** est un produit alimentaire nutritif au point de vue calories il est très bénéfique contre la fameuse maladie du siècle qui est celle de **DIABETE** c'est un médicament naturel pour baisser le taux de Glécémie dans le sang et revient à quatre fois moins chère que l'insuline ou autres médicaments sémilaires qui doivent être pris par le diabetique à vie.

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping loops and lines, located at the bottom center of the page.

Ma présente Invention se rapporte à un produit alimentaire nouveau qui sort de l'ordinaire, c'est un couscous à base d'**Avoine**

## L'ETAT ANTERIEUR DE LA TECHNIQUE

Le Couscous est le plat national marocain par excellence. Cette semoule enroulée avec art est la base de nombreux mets qui diffèrent de goûts l'un de l'autre selon les différentes villes marocaines.

Ainsi donc il y a plusieurs préparations :

- Couscous au Khlii aux sept légumes.
- Couscous Médfoun.
- Couscous Bédaoui aux sept légumes.
- Couscous à la Bêlboula.
- Couscous aux Os séchés aux sept légumes.
- Couscous pour Farce.
- Couscous Baddaz à base de maïs.
- Couscous Kdra aux courgettes, navets et fèves.
- Couscous Kdra aux courgettes, navets et fèves arrosés de lait crémeux.
- Couscous Kdra au tête de mouton avec courgettes et navets.
- Couscous Kdra aux raisins secs et pois-chiches.
- Couscous Kdra aux oignons et miel.

Le couscous est plat nationl de divers peuples d'Afrique du Nord.

L'ingrédient principal est la semoule de blé.

- Le Frik des Algériens est un boulgour de blé vert qui est un couscous montagnard très savoureux.
- Les Tunisiens le préparent avec de l'orge, récolté encore vert semblable au Frik des Algériens c'est le couscous des moissons.
- Au Proche Orient (Liban, Syrie, Yemen) on utilise le Pourgouri ou Boulgour comme couscous cuit à la vapeur en Pilaf ou macéré cru en salade dont le fameux Tabouleh.



## DESCRIPTION DETAILLEE DE L'INVENTION

Le couscous est à base d'**Avoine** que l'on fait moudre et une fois qu'on obtient la semoule et la farine, on mélange le tout avec de l'eau un peu salée, après quoi on enroule notre pâte avec art et précision dans un Malaxeur industriel ensuite on la frotte sur un tamis ce à quoi on obtient notre couscous prêt pour la phase d'évaporation et ce, à une température élevée de la Chaudière ensuite on passe à la phase du séchage, c'est à dire qu'on met notre couscous dans un séchoire industriel pendant 20 à 30 minutes après on passe au stade de refroidissement qui dure une journée . Enfin on passe à la dernière phase qu'est celle du calibrage dans un tamiseur ainsi donc obtient notre couscous d'**Avoine** prêt pour la consommation.

Le couscous à base d'**Avoine** est conseillé pour les gents atteints de Diabète car il fait diminuer le taux de Glécémie dans le sang.



## REVENDEICATIONS

- 1- Le couscous à base d'**Avoine** .
- 2- Le couscous selon la première revendication caractérisé en ce qu'il soit moulu.
- 3- Procédé de préparation de couscous de la revendication numero 1 caractérisé à ce qu'on passe à la première étape qui est celle du «décortiquage» de l'**Avoine**.
- 4- Procédé de préparation de couscous de la revendication numero 1 caractérisé à la mouture de l'**Avoine**.
- 5- Procédé de préparation de couscous de la revendication numero 1 caractérisé à ce qu'on passe à la troisième étape qui est celle du mélange avec de l'eau un peu salée d'où l'enroulement jusqu'à obtention d'une patte.
- 6- Procédé de préparation de couscous de la revendication numero 1 caractérisé à ce qu'on passe à la quatrième étape qui est celle l'évaporation.
- 7- Procédé de préparation de couscous de la revendication numero 1 caractérisé à ce qu'on passe à la cinquième étape qui est celle du séchage.
- 8- Procédé de préparation de couscous de la revendication numero 1 caractérisé à ce qu'on passe à la dernière étape qui est celle du calibrage c'est à dire qu'on passe notre couscous d'**Avoine** déjà refroidi dans un tamiseur après quoi on obtient trois différents couscous d'**Avoine** : L' «Extra-Fin» le «Moyen» et le «Couscous» le tout prêt pour l'emballage et par conséquent, la consommation

10- Le procédé décrit dans cette invention permet aussi de préparer un couscous d'orge et d'avoine en même temps.

Le couscous d'**Avoine** est selon les revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il est très bénéfique pour les malades diabétiques caractérisé aussi par son gout particulier et succulent et caractérisé par le fait qu'il est un médicament naturel pour baisser le taux de Glécémie dans le sang et par conséquent il revient à quatre fois moins couteux que les médicaments pharmaceutiques.



**REVENDICATIONS****(Suite)**

Il se trouve, que dans mes recherches d'Inventions, je me suis basé sur les Revues Médicales et Scientifiques suivantes :

- Revue Américaines.
- Revue Canadiennes.
- Revue Suédoises.etc...

et ce, dont voici les titres et dates suivants :

1) RESEARCH (CFW)

**Fiber Enrichment of Baked Products with a  
Barley Milling Fraction**

R.K. NEWMAN, 2.3. K.C. ORE, 2 J. ABBOTT, AND C.W. NEWMAN 2

2) NUTRITION

**Effect of Barley B-Glucan in Durum Wheat Pasta  
on human Glycemic Response**

WALLACE H. YOKOYAMA, 1.2 CAROLA. HUDSON, 1 BENNYE. KNUCKLES, 1  
MEICHEN M. CHIU, 1 ROBERT N. SAYER, 1 JUDITH R. TURNLUND, 3 and  
BARBARA O. SCHNEEMAN 4.

3) RESEARCH (CFW)

**Effect of B-Glucan Barley Fraction  
in High-Fiber Bread and Pasta 1**

B.E. KNUCKLES, 2 C.A. HUDSON, M.M. CHIU, AND R.N. SAYRE 3

4) REVIEW (CFW)

**Hypocholesterolemic Effects of Oat, Rice, and  
Barley Dietary Fibers and fractions**

T.S. KAHLON 1.2 AND F.I. CHOW 1

(94/FEBRUARY 1997)

