



(12) BREVET D'INVENTION

- (11) N° de publication : **MA 24962 A1** (51) Cl. internationale : **A23L 1/10**
(43) Date de publication : **01.04.2000**

-
- (21) N° Dépôt : **25740**
(22) Date de Dépôt : **24.08.1999**
(71) Demandeur(s) : **ELYAALAOUI HASSAN, B.P. 2487 Poste principale FES (MA)**
(72) Inventeur(s) : **EL YAALAOUI**
(74) Mandataire : **ELYAALAOUI HASSAN**

-
- (54) Titre : **UN PRODUIT ALIMENTAIRE A BASE D'ORGE**
(57) Abrégé : NOTRE INVENTION CONSTITUE UNE MODESTE CONTRIBUTION AU DOMAINE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE. IL S'AGIT D'UN PROCÉDÉ INDUSTRIEL QUI PERMET D'EXTRAIRE PLUSIEURS PRODUITS ALIMENTAIRES À PARTIR DE L'ORGE. EN EFFET EN SOUMETTANT L'ORGE À PLUSIEURS OPÉRATIONS INDUSTRIELLES, NOUS AVONS RÉUSSI À EN EXTRAIRE DU PAIN EN GRAINES CONSERVABLES, DU RIZ D'ORGE ET DES PROTEINES INDUSTRIELLES QUI PRÉSENTENT DES VERTUS ALIMENTAIRES ET MÉDICALES INDÉNIABLES. CE PROCÉDÉ SE PRÉSENTE SOUS LA FORME D'UNE MACHINE EN ALUMINIUM, FAITE DE PLUSIEURS PIÈCES DONT NOUS FERONS PRÉSENTATION PLUS TARD.

BF 24962

Sommaire de l'invention.

Notre invention constitue une modeste contribution au domaine de la Sécurité alimentaire. Il s'agit d'un procédé industriel qui permet d'extraire plusieurs produits alimentaires à partir de l'orge.

En effet, en soumettant l'orge à plusieurs opérations industrielles, nous avons réussi à en extraire du pain en grains conservables, du riz d'orge et des protéines industrielles qui présentent des vertus alimentaires et médicales indéniables.

Ce procédé se présente sous la forme d'une machine en aluminium, faite de plusieurs pièces dont nous ferons la présentation plus tard.

BE 24962
1 - AVR 2000

CJA
PJ 25.740
24.8.99

Description technique de l'invention :

A partir de l'orge, qui est une denrée alimentaire de base cultivée dans plusieurs parties du Royaume, nous avons réussi à extraire des aliments modernes d'une façon industrielle à l'aide d'une machine spéciale.

Ce procédé se présente comme suit :

- Au début, l'orge est séparée de ses glumes au moyen de mortiers en bois. Ce qui nous permet d'obtenir du Riz d'orge.
- Ensuite, ces graines de riz qui seront soumises à une source de chaleur dans un moule (pièce n° 1).

A cette matière première qu'est le riz d'orge, nous ajoutons d'autres aliments à base animale ou végétale pour produire une protéine industrielle. Le temps de cuisson optimal est de 15 à 20 minutes sur une chaleur de 90° à 120° C.

Dans ce moule, la chaleur est contrôlée à l'aide d'un espace vide (pièce 3) dont le rôle est d'assurer l'équilibre. Ce moule est couvert (pièce 2) pour préserver le produit de l'eau et du vent et plongé dans un bain d'eau (pièce 5) et le tout est couvert par la pièce 6.

Ces produits extraits de l'orge ont pour caractères spéciaux leur conservation pour une longue durée, leur prix modéré et leurs avantages alimentaires qui en font un produit alimentaire révolutionnaire pouvant contribuer à la lutte contre la famine, la sécheresse et même au développement du monde rural.

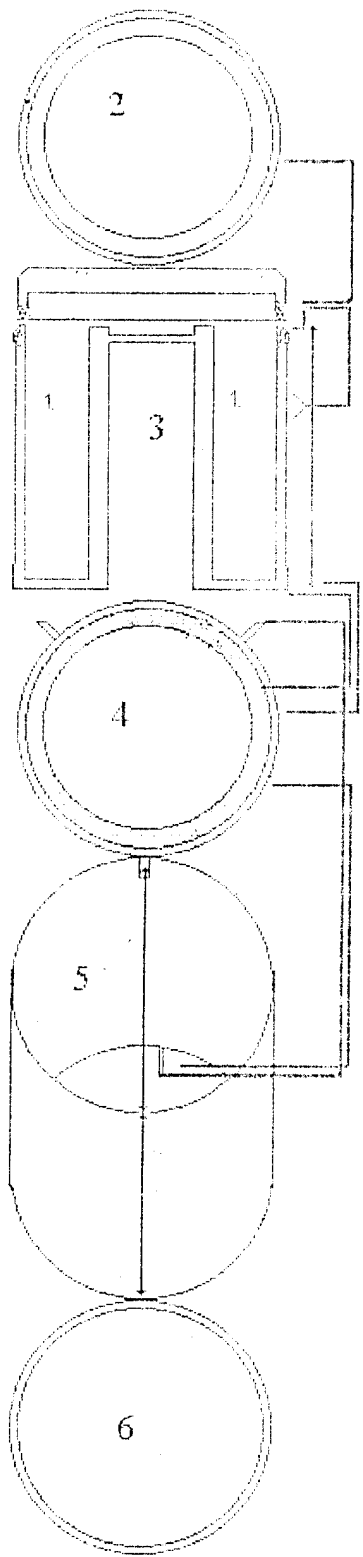
En effet, nous assurons que les protéines alimentaires extraites d'orge, à savoir le pain d'orge en conserve, les protéines industrielles et le riz d'orge ont un intérêt indéniable en matière de sécurité alimentaire, et aussi dans le domaine économique et médicales

Ainsi, leur valeur nutritive, leurs vertus médicales sont autant d'atouts en matière de régime alimentaire sain, et même de médication.

C'est aussi un moyen de développement du monde rural, notamment en assurant la mise en valeur de la campagne et en apportant une nouvelle industrie locale qui peut contribuer à absorber la main d'oeuvre dans le monde rural.

REVENDICATION

- 1- Invention qui se caractérise par le fait qu'elle trouve son origine dans une matière qui peut être utilisée à la place de la viande.
- 2- Invention qui tire son origine du fait qu'elle provient d'une matière qui peut remplacer l'orge *Le riz est*
- 3- Invention similaire à du pain sous forme de graines.
- 4- La nouveauté de la découverte est qu'elle sert de régime.



cbt