

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 28057 A1

(51) Cl. internationale :
**A21D 13/00; A23L 1/30;
A23L 1/29; A23L 1/10**

(43) Date de publication :
01.08.2006

(21) N° Dépôt :
28057

(22) Date de Dépôt :
19.01.2005

(71) Demandeur(s) :
**ID NATURE , RESIDENCE KORTOBA ANGLE RUES SOURYA ET LOUBNANE APPT.7
ETAGE 2 GUELIZ - MARRAKECH - MA 40000 MARRAKECH (MA)**

(72) Inventeur(s) :
IBRAHIMI ILHAM

(74) Mandataire :
ADNANE FILALI

(54) Titre : **PREPARATION CEREALIERE COMPLETE, NATURELLE ET DIETETIQUE A
VERTUS THERAPEUTIQUES**

(57) Abrégé : La présente invention consiste en une préparation céréalière complète, naturelle et diététique, à base d'une mouture grossière de plusieurs céréales complètes et d'autres graines à vertus thérapeutiques, pouvant constituer un repas ou compléter une alimentation mal équilibrée, sans aucun danger pour la santé.

ABREGE

La présente invention consiste en une préparation céréalière complète, naturelle et diététique, à base d'une mouture grossière de plusieurs céréales complètes et d'autres graines à vertus thérapeutiques, pouvant constituer un repas ou compléter une alimentation mal équilibrée, sans aucun danger pour la santé.



Préparation céréalière complète, naturelle et diététique à vertus thérapeutiques

DESCRIPTION :

L'invention concerne une composition céréalière complète naturelle et diététique, riche en énergie, contenant au plus 16% de son poids en eau, à haute teneur en protéines végétales. Cette invention permet de couvrir les besoins journaliers en protéines, notamment chez les patients interdits de protéines animales et pour les végétariens. L'invention concerne également les personnes désirant avoir une alimentation saine et naturelle à 100%. Cette préparation est stable à l'oxydation, elle ne contient ni additif, ni colorant chimique, ni agent conservateur, avec un goût très agréable.

Il existe un réel besoin pour un aliment complet, rappelant un goût ethnique, agréable et naturel, facile à consommer et à transporter, destiné, de par ses variantes, à toutes les catégories de consommateurs, ayant une valeur énergétique en Kcal/100gr de produit allant de 381 à 510. La présente invention présente l'ensemble de ces propriétés : en ce que cette préparation présente au niveau du goût, de la facilité dans la consommation et de la diversité dans les catégories de consommateurs.

Les produits de substitution ou substituts alimentaires déjà existants présentent l'inconvénient de ne pas être entièrement naturels au niveau des éléments les composant et au niveau des parfums artificiels utilisés pour en relever le goût, ainsi que l'usage de l'aspartam ; ce qui donne toujours une impression de consommer un traitement à court ou à moyen terme avant de retourner à une alimentation normale.

Cette invention présente l'avantage d'être un véritable aliment naturel pouvant constituer un repas ou compléter une alimentation mal équilibrée, à vie, sans aucun danger pour la santé.

Fruit de plus de huit années de recherches et de développement, cette invention est une composition à base d'une mouture grossière de plusieurs céréales complètes à parts égales et d'autres graines ayant des vertus thérapeutiques, contenant de préférence entre 10% et 20% du poids des céréales. Le tout toasté et malaxé avec de l'huile d'olive vierge ou de l'huile d'argan biologique et du sucre roux non raffiné ou du miel artisanal naturel, selon les différentes variantes. Le produit final n'est pas soluble dans l'eau. Riche en fibres et en protéines végétales, il régule le transit intestinal, diminue l'apport alimentaire et aide à combattre l'obésité.

Le mélange de base consiste en une semoule légèrement sucrée ou salée, répondant ainsi aux goûts différents des consommateurs. Les autres dérivés du produit consistent en une préparation boulangère à base de miel et une préparation toastée à base de levain.

En plus d'un goût de terroir, cette composition est énergétique, anti-anémique, conseillée aux diabétiques (dans sa version salée). Elle aide à renforcer les os, à maintenir la souplesse des vaisseaux sanguins et à favoriser la montée de lait chez les femmes qui allaitent.

La présente invention a donc pour objet un aliment complet à teneur en lipides ne dépassant pas 10% de son poids, le dit mélange contenant au moins une substance riche en lipides issue en partie de graines d'oléagineux.

Le produit apportant la majeure partie des protéides, des glucides, des acides aminés, des vitamines et des minéraux contenus dans le produit final sous forme de semoule ou sous forme de préparation boulangère sucrée au miel artisanal ou salée, au levain. Ces produits peuvent se présenter en portions individuelles de 80gr à 100gr.

LA SEMOULE SUCREE : La consistance de ce produit lui permet d'être consommé, de préférence, comme petit déjeuner accompagné d'un yaourt nature, par toute catégorie de consommateurs.

LA SEMOULE SALEE : Même consistance que la précédente. Elle peut agrémenter des crudités, une salade croquante, des carottes râpées, un plat de riz nature ou de pâtes à l'huile d'olive.

LA PREPARATION BOULANGERE AU MIEL : La consistance de ce produit est compacte. Cette préparation énergétique est destinée aux enfants en pleine croissance, aux patients dénutris, aux accouchées, aux sportifs. La dite préparation est cuite à basse température pour ne pas détériorer les vitamines et préserver ainsi toutes les qualités nutritionnelle du produit.

LA PREPARATION BOULANGERE AU LEVAIN : Elle subi le même mode de cuisson. La version toastée est destinée aux diabétiques, en remplacement du pain ordinaire. Cette même version ainsi que celle purement boulangère, peut être consommée comme pain enrichi par toutes catégories de consommateurs.

La préparation selon l'invention comprend un mélange d'au moins deux céréales apportant vitamines et fibres, dont l'une maintient la souplesse des vaisseaux sanguins et, d'au moins deux produits apportant des protides et, d'au moins deux produits apportant des glucides et, d'au moins un produit apportant des acides aminés essentielles et en particulier la méthionine et, d'au moins deux produits ayant des propriétés anti-anémique, diurétiques, antidiabétiques et renforçant les os et, d'au moins un produit absorbant les toxines intestinales et ayant des propriétés antidiarrhéiques et, d'au moins un produit intervenant comme agent de remplissage combattant l'obésité et, d'au moins un produit ayant des propriétés adoucissantes.

Ainsi, la préparation selon l'invention a une valeur énergétique et nutritionnelle supérieure.

REVENDEICATIONS

1. composition céréalière complète naturelle et diététique, riche en énergie, contenant au plus 16% de son poids en eau, à haute teneur en protéines végétales.
2. composition céréalière complète naturelle et diététique selon la revendications 1 stable à l'oxydation, elle ne contient ni additif, ni colorant chimique, ni agent conservateur, avec un goût du terroir.
3. composition céréalière complète naturelle et diététique selon les revendications 1 & 2, rappelant un goût ethnique, agréable et naturel, facile à consommer et à transporter.
4. composition céréalière complète naturelle et diététique selon la revendication 1 ayant une valeur énergétique en Kcal/100gr de produit allant de 381 à 510.
5. composition céréalière complète naturelle et diététique selon la revendication 1, présentant l'avantage d'être un véritable aliment naturel, sans aucun danger pour la santé.
6. composition céréalière naturelle et diététique selon la revendication 1, se présentant sous forme de mouture grossière de plusieurs céréales complètes à parts égales et d'autres graines ayant des vertus thérapeutiques, contenant de préférence entre 10% et 20% du poids des céréales.
7. composition céréalière complète naturelle et diététique selon la revendications 1, malaxée avec de l'huile d'olive vierge ou de l'huile d'argan biologique.
8. composition céréalière complète naturelle et diététique selon la revendications 1, malaxée avec du sucre roux non raffiné ou du miel artisanal naturel.
9. composition céréalière complète naturelle et diététique selon les revendications 1 à 8, présentant l'intérêt de n'être pas soluble dans l'eau. Riche en fibres, elle régule le transit intestinal, diminue l'apport alimentaire et aide à combattre l'obésité.

- 10.composition céréalière complète naturelle et diététique selon la revendication 1, consistant en une semoule légèrement sucrée ou salée.
- 11.composition céréalière complète naturelle et diététique selon la revendication 1, se présentant sous d'autres variantes qui consistent en une préparation boulangère à base de miel et une préparation toastée à base de levain.
- 12.composition céréalière complète naturelle et diététique selon la revendication 1, se présentant sous forme d'un aliment complet à teneur en lipides ne dépassant pas 10% de son poids, le dit mélange contenant au moins une substance riche en lipides issue en partie de graines d'oléagineux.
- 13.composition céréalière complète naturelle et diététique selon les revendications 1 à 12, se présentant sous forme de préparation apportant la majeure partie des protides, des glucides, des acides aminés, des vitamines et des minéraux . _____