



(12) FASCICULE DE BREVET

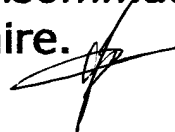
- (11) N° de publication : **MA 30448 B1** (51) Cl. internationale : **A21D 2/38; B02C 9/00**
- (43) Date de publication : **01.06.2009**

-
- (21) N° Dépôt : **30371**
- (22) Date de Dépôt : **15.11.2007**
- (71) Demandeur(s) : **TOUMI JILALI, LOTISSEMENT KHALID N° 578 SIDI YAHIA ZAIR TEMARA (MA)**
- (72) Inventeur(s) : **TOUMI JILALI**

-
- (54) Titre : **PROCEDE DE PRODUCTION DE FARINES DIETETIQUES A BASE DE GRAINES DES PAPILIONACEES DESTINEES AUX PREPARATIONS CULINAIRES NOTAMMENT SOUPES ET PUREES**
- (57) Abrégé : REVDICATIONS 1- Le procédé de production de farines diététiques à base de graines des papilionacées destinées aux préparations culinaires notamment les soupes et purées, est caractérisé à ce qu'il comporte une phase (1) de décorticage mécanique ou manuel des graines humidités ou à sec, et de la cuisson à la vapeur d'eau des pulpes desdites graines décortiquées en phase (2) avant de les mouler en phase (3). 2- Le procédé de production de farines diététiques à base de graines des papilionacées destinées aux préparations culinaires notamment les soupes et purées suivant la revendication 1 est caractérisé à ce qu'il comporte une phase (3) où les dits pulpes cuites à la vapeur d'eau sont hachés ET/OU séchés et moulus et présentés au consommateur en forme compacte ou granulaire.

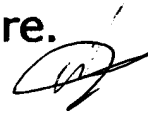
REVENDEICATIONS

- 1- Le procédé de production de farines diététiques à base de graines des papilionacées destinées aux préparations culinaires notamment les soupes et purées, **est caractérisé à ce qu'il** comporte une phase (1) de décortilage mécanique ou manuel des graines humidités ou à sec, et de la cuisson à la vapeur d'eau des pulpes desdites graines décortiquées en phase (2) avant de les moudre en phase (3).
- 2- Le procédé de production de farines diététiques à base de graines des papilionacées destinées aux préparations culinaires notamment les soupes et purées suivant la revendication 1 **est caractérisé à ce qu'il** comporte une phase (3) ou les dits pulpes cuites à la vapeur d'eau sont hachés ET/OU séchés et moulus et présentés au consommateur en forme compacte ou granulaire.



Procédé de production de Farines diététiques à base
de graines des papilionacées destinées aux
préparations culinaires notamment les soupes et
purées.

Le procédé de production de farines diététiques à base de graines des papilionacées destinées aux préparations culinaires notamment les soupes et purées, suivant la présente invention comprenant une phase (1) de décorticage mécanique ou manuel des graines humidités ou à sec et de la cuisson à la vapeur d'eau des pulpes de graines décortiquées en phase (2) et en phase (3) sont hachés ET/OU séchés et moulus et présentés au consommateur en forme compacte ou granulaire.



Procédé de production de Farines diététiques à base de graines des papilionacées destinées aux préparations culinaires notamment les soupes et purées.

La présente invention est relative à un procédé de production de Farines diététiques à base de graines des papilionacées destinées aux préparations culinaires notamment les soupes et purées, permettant la transformation de graines des papilionacées en farines cuites au préalable à la vapeur d'eau .

On note que sur le marché on trouve les graines des papilionacées complètes avec leurs écorces nuisibles ou concassées pour certains types.

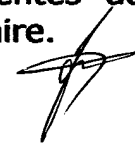
Et on trouve que les Farines diététiques à base de graines des papilionacées cuites au préalable à la vapeur d'eau permet une économie en temps et en énergie lors des préparations culinaires notamment les soupes et purées, et ouvre la porte à de nouvelles préparations culinaires à base de graines des papilionacées.

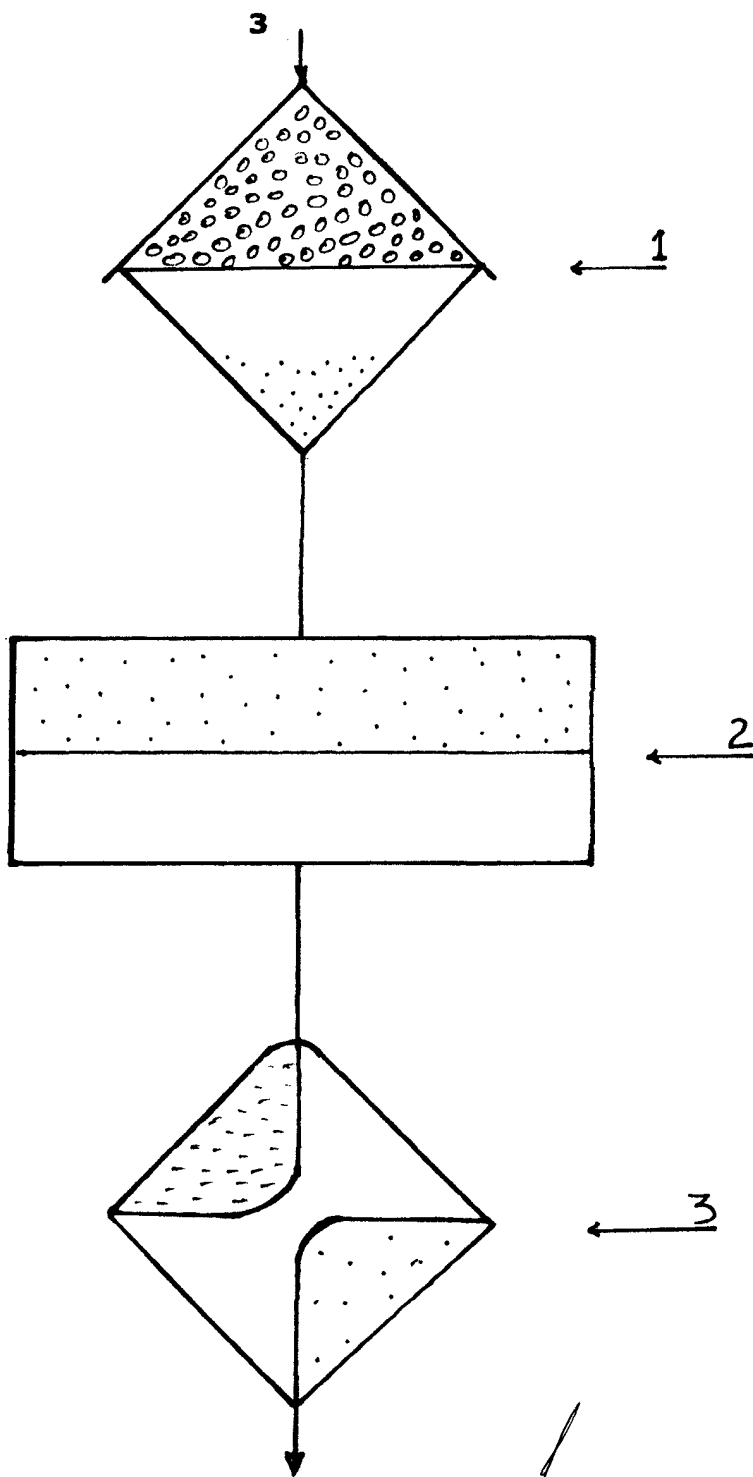
Le procédé de production de Farines diététiques à base de graines des papilionacées destinées aux préparations culinaires notamment les soupes et purées comporte trois phases :

Décorticage mécanique ou manuel des graines des papilionacées sélectionnées humidités ou à sec,

Cuisson à la vapeur d'eau des pulpes de graines décortiquées,

Hachage ET/OU séchage et Moulage des pulpes de graines cuites à la vapeur d'eau et présentés au consommateur en forme compacte ou granulaire.





[Handwritten signature]