



## (12) FASCICULE DE BREVET

- (11) N° de publication : **MA 30453 B1** (51) Cl. internationale : **A23L 1/302**
- (43) Date de publication : **01.06.2009**

- 
- (21) N° Dépôt : **30422**
- (22) Date de Dépôt : **26.11.2007**
- (71) Demandeur(s) : **BEN GHAZI AKHLAKI ABDESSLAM, RUE LALLA MALIKA RCE ZOHOUR APPT 27 CHAMPS DE COURS FES (MA)**
- (72) Inventeur(s) : **BEN GHAZI AKHLAKI ABDESSLAM**

- 
- (54) Titre : **FARINES DIETETIQUES PREPAREES A PARTIR DE BLE TENDRE ET DE SUBSTANCES VEGETALES NATURELLES QUI SONT TRES RICHES EN OMEGA 3, EN PHOSPHORE, EN MAGNESIUM ET EN FIBRES SOLUBLES...ETC, OU AROMATISEES PAR DIFFERENTS PARFUMS NATURELS**
- (57) Abrégé : « Farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles... etc., ou aromatisées par différents parfums naturels » La présente invention concerne des Farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles... etc., ou aromatisée par différents parfums naturels. Par ailleurs, on peut obtenir aussi une Farine de blé tendre mélangée à l'un des produits diététiques (Graine de lin ou Avoine décortiqué et mélangée aussi a des arômes naturels tel que Grains d'Anis, Soja, Banane sèche, Avocat sec, Noix de coco etc.). Ainsi, en obtenant le mélange sus indiqué, on apporte une valeur diététique ajoutée, à la Farine de blé tendre. Par conséquent, on sait d'après les Nutritionnistes, que la Graine de lin est bonne pour la santé parce qu'elle est très riche en Oméga-3, en fibres et en phytopathologies, d'un autre côté, l'Avoine décortiqué consiste à protéger le système cardio-vasculaire en même temps c'est calmant ou sédatif pour soulager les névralgies elle est très bénéfique pour la peau sèche, séborrhée, démangeaisons et inflammations cutanées, acné, névralgies, détente.

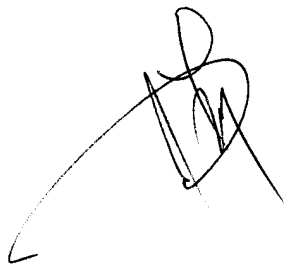
« Farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles...etc., ou aromatisée par différents parfums naturels »

### Résumé :

La présente invention concerne des Farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles...etc., ou aromatisée par différents parfums naturels.

Par ailleurs, on peut obtenir aussi une Farine de blé tendre mélangée à l'un des produits diététiques ( Graine de lin ou Avoine décortiqué et mélangée aussi a des arômes naturels tel que Grains d'Anis, Soja , Banane sèche , Avocat sec, Noix de coco etc. ).

Ainsi, en obtenant le mélange sus indiqué, on apporte une valeur diététique ajoutée, à la Farine de blé tendre. Par conséquent, on sait d'après les Nutritionnistes, que la Graine de lin est bonne pour la santé parce qu'elle est très riche en Oméga-3, en fibres et en phytopathologies, d'un autre côté, l'Avoine décortiqué consiste à protéger le système cardio-vasculaire en même temps c'est calmant ou sédatif pour soulager les névralgies elle est très bénéfique pour la peau sèche, séborrhée, démangeaisons et inflammations cutanées, acné, névralgies, détente.



0 1 JUIN 2009

**« Farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles...etc., ou aromatisée par différents parfums naturels »**

**Champ de l'invention :**

La présente invention concerne des Farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles...etc., ou aromatisée par différents parfums naturels.

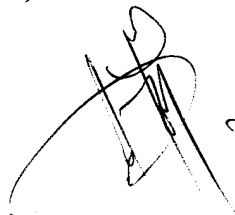
**Art antérieur :**

Les différentes sortes de Farines qui existent déjà au Maroc comme à l'Etranger ce sont les Farines suivantes : Farine de blé tendre, Farine de blé dure, Farine d'orge, (Farine de riz et Farine d'avoine décortiqué inventées par moi-même).

Aucun de ces produits mis sur le marché national n'a été additionné de composants le rendant ainsi diététique, aromatisé ou d'apport nutritionnel meilleur.

Par ailleurs, avec le savoir-faire, une gamme très variée de produits est offerte permettant de diversifier goûts, saveurs et d'apporter une valeur diététique à la farine de blé tendre rendant ainsi accessible sa consommation à des segments de consommateurs plus large.

En conséquence, on peut obtenir aussi une Farine de blé tendre mélangée à l'un des produits diététiques ( Graine de lin ou Avoine décortiqué et mélangée aussi a des arômes naturels tel que Grains d'Anis, Soja , Banane sèche , Avocat sec, Noix de coco etc. ).



Ainsi, en obtenant le mélange sus indiqué, on apporte une valeur diététique ajoutée, à la Farine de blé tendre. Par conséquent, on sait d'après les Nutritionnistes, que la Graine de lin est bonne pour la santé parce qu'elle est très riche en Oméga-3, en fibres et en phytoestrogènes, d'un autre côté, l'Avoine décortiqué consiste à protéger le système cardio-vasculaire en même temps c'est calmant ou sédatif pour soulager les névralgies elle est très bénéfique pour la peau sèche, séborrhée, démangeaisons et inflammations cutanées, acné, névralgies, détente.

Le lin est un excellent régulateur des fonctions gastro-intestinales et apporte un taux important d'acides gras (oméga 3) et apporte une valeur énergétique élevée, et lors de son aplatissage. Le lin apporte des anti-oxydants importants.

L'Avoine décortiqué est une source exceptionnelle de manganèse et renferme des quantités importantes de fer, de Zinc de thiamine (Vitamine B1) d'acide pantothénique ( Vitamine B5) ainsi que des fibres solubles ( Ref : US Département of Agriculture Agricultural Research service 2002 . USDA National Nutrient Data base for Standard Référence, Release 19.

#### Valeur nutritionnelle pour 100 g de Farine d'avoine

Analyse nutritionnelle moyenne	Pour 100 g de farine d'Avoine	Portions de 40 g 125 ml de lait demi-écrémé
Valeur énergétique	325 Kcal 1490 Kj	202 Kcal 851 Kj
Protéine	11 g	8,5 g
Glucides dont sucre	64 g 1,0 g	32 g 6,4 g
Lipides dont acides gras saturés	5,8 g 1,1 g	4,4 g 1,7 g
Fibres alimentaires	7,1 g	2,8 g

<b>Sodium</b>	<b>0,007 g</b>	<b>0,063 g</b>
<b>Phosphore</b>	<b>342 mg</b>	<b>248 mg</b>
<b>Magnésium</b>	<b>97 mg</b>	<b>52 mg</b>

La présente invention se rapporte à des aliments diététiques qui sortent de l'ordinaire et qui peuvent rapporter gros à la santé de l'être humain. Ce sont les Farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles...etc., ou aromatisée par différents parfums naturels. Mais la Farine de blé tendre doit être au moins à 50%.

On obtient notre Farine sus-indiquée comme suit :

- **Première étape** : consiste à moudre les graines végétales ( lin, avoine etc. ... et ce, selon notre choix ).

- **Deuxième étape** : Consiste à additionner notre Farine de blé tendre de la Farine de graine de lin ou de la Farine d'avoine décortiqué etc. ... et ce, avec un pourcentage bien déterminé. et avec les graines végétales que l'on veut selon la diététique désirée.

- **Troisième étape** : Consiste à tamiser la Farine de blé tendre additionnée de Farines végétales que l'on veut et ce, dans un Sasser industriel après quoi, on obtient différentes sortes de farines diététiques extra-fines. Entre autre : Farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles...etc., ou aromatisée par différents parfums naturels, ou Farine de blé tendre additionnée à différents parfums naturel selon notre choix : à savoir : Grains d'anis, Soja, Banane sèche, avocat sec, noix de coco etc. ...



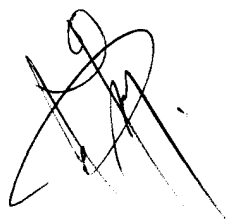
**Utilisations :**

Les farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles...etc., ou aromatisée par différents parfums naturels. La farine de blé tendre additionnée à la farine d'avoine décortiqué contribue à prévenir les maladies Coronariennes et les troubles Cardio – Vasculaires, elle diminue l'incidence du Cancer de Colon et abaisse le taux de Glucose Sanguin des diabétiques, elle traite aussi les maladies de la peau accompagnées de démangeaisons.

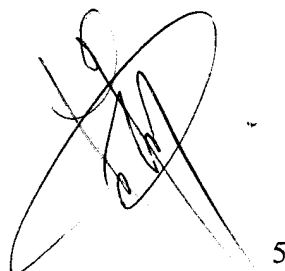
L'avoine est naturellement riche en Magnésium et en phosphore éléments indispensables à notre équilibre quotidien. La richesse de la farine d'avoine en fibres peut nous aider à atteindre la dose journalière de fibres ( 30 g) recommandé par les nutritionnistes.

Les Farines diététiques préparées à partir de blé tendre et de substances végétales naturelles qui sont très riches en oméga 3, en phosphore, en magnésium et en fibres solubles...etc., ou aromatisée par différents parfums naturels. La Farine de blé tendre additionnée à la Farine de graine de lin est très riche en alpha-linolénique ou Oméga -3 Laquelle baisse le LDL (mauvais cholestérol) et augmente le HDL ( le bon cholestérol) . Elle régule la tension artérielle et participe à l'élasticité des artères et à la désagrégation des plaquettes sanguines. Par ailleurs, c'est une Farine diététique qui est bénéfique contre l'arthrite, le psoriasis et les maladies du Crohn .C'est aussi une Farine qui est très riche en fibres alimentaires solubles et insolubles.

Il se trouve que dans mes recherches, je me suis basé sur les revues Scientifiques Américaines suivantes :



REVIEW (CFW) – HYPOCHOLESTEROLEMIC – EFFECT OF OAT,  
RICE, and BARLEY dietary fibers and fractions – TS KAHLON 1,2 and F.I  
CHOWI ( FEBRURRY 1997).



5

## Revendications

1. Farine diététique caractérisée en ce qu'elle comprend :
  - La farine du blé tendre à une quantité d'au moins 50% additionnée de,
  - Farines de graines végétales diverses ( lin , avoine etc. ...)
2. Farine diététique selon la revendication 1 caractérisée en ce qu'elle est aromatisée par différents parfums naturels
3. Procédé de fabrication de farine de blé tendre additionnée de Farines de graines végétales diverse (lin, avoine etc. ...) ou aromatisée par différents parfums naturels caractérisée par les étapes suivantes :
  - La première étape qui est celle de la mouture des graines végétales (Lin, avoine décortiqué dans un moulin à cylindres.
  - La deuxième étape consiste à additionner la farine du blé tendre à l'une ou à plusieurs de ces graines végétales et ce, selon la diététique de la chose, et selon un pourcentage bien déterminé et précis.
  - La troisième étape consiste à faire passer dans un Sasseur industriel notre Farine de blé tendre additionnée à l'une des graines végétales choisies pour extraire la farine extra-fine conçue pour la préparation de Gâteaux, Pain, Galettes diététiques. Donc notre nouvelle Farine de blé tendre transformé consiste à apportée une valeur ajoutée « diététique » ou aromatisée.

