

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



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

## (12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication :  
**MA 31957 B1**

(51) Cl. internationale :  
**A23B 7/08; A23L 1/06**

(43) Date de publication :  
**03.01.2011**

---

(21) N° Dépôt :  
**31706**

(22) Date de Dépôt :  
**12.03.2009**

(71) Demandeur(s) :  
**SAMIR MOHAMMED, HAY SALAM BLOC 11 EXTENTION N°565 SALE (MA)**

(72) Inventeur(s) :  
**SAMIR MOHAMMED**

---

(54) Titre : **CONFITURES DE COURGE ET LEUR PROCEDE DE FABRICATION**

(57) Abrégé : **PROCÉDÉ POUR LA PRÉPARATION DE CONFITURES DE LÉGUMES ET PLUS PARTICULIÈREMENT DE COURGES AVEC PLUSIEURS VARIANTES: CONFITURE DE COURGE CONFITURE DE COURGE AVEC LES DIFFÉRENTS FRUITS**

Résumé :

Procédé pour la préparation de confitures de légumes et plus particulièrement de courges avec plusieurs variantes :

Confiture de courge

Confiture de courge avec les différents fruits

A handwritten signature in black ink, consisting of a long horizontal stroke followed by a vertical stroke and a decorative flourish.

03 JAN 2011

## Description :

La présente invention a pour objet une confiture à base de légumineuses et notamment de courges

Jusqu'à aujourd'hui, il existe des confitures d'orange, des confitures de fraises, des confitures de pêche

Or, il est possible d'utiliser comme base des légumes, comme les courges ; lesquelles ont une saveur douce, et dont on peut extraire suffisamment de confiture.

Par ailleurs, le goût agréable rehaussé par méthode de fabrication qui consiste à utiliser une coupeuse de courges et à préparer la quantité de 1kg de courge dans une marmite d'inox avec le sirop comportant les ingrédients de 30 cl d'eau, 1kg de sucre et des arômes naturelles dans 50 minutes afin de préparer la pâte pure c'est ce qu'on appelle le procédé de réchauffement.

Ensuite la pâte de la courge est égoutée et malaxée jusqu'à l'obtention d'une fine purée enfin le liquide est mis dans des bocaux stérilisés et conservée ainsi dans un congélateur.

Enfin, la valeur nutritionnelles moyenne de la confiture est riche en terme de vitamines à titre d'exemple vitamine A : 50 %, vitamine B2 : 5 %, vitamine B6 : 5 %, vitamine C : 15 %, autres vitamines : 25 % .

Calories : 40

Protéines : 1 g

Glucides : 9,6 g

Lipides : 0,4 g

Fibres alimentaires : 1,9 g



Revendication :

1- Procédé de fabrication des jus de courge, caractérisé en ce qui concerne les proportions employés sont de l'ordre : 1kg de rondelles de courge , 30 cl d'eau, 1kg de sucre et des arômes naturelles.

2- Procédé de fabrication de la confiture de courge est caractérisés en ce que le temps de préparation se décompose ainsi :

20 minutes pour les courges ;

10 minutes pour le sirop ;

20 minutes pour la cuisson des divers.

