



(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication :
MA 31968 B1

(51) Cl. internationale :
**A61K 8/30; A23L 1/221;
A61K 36/8962**

(43) Date de publication :
03.01.2011

(21) N° Dépôt :
31898

(22) Date de Dépôt :
19.05.2009

(71) Demandeur(s) :
**GAITOUNE SAMIRA, CITE MOHAMADIA UNITE 3, B 70 N 19, UNITE MARRAKECH
(MA)**

(72) Inventeur(s) :
GAITOUNE SAMIRA

(74) Mandataire :
GAITOUNE SAMIRA

(54) Titre : **PUREE D'AIL DOUX ET SON UTILISATION PHARMACEUTIQUE ET
COSMETIQUE**

(57) Abrégé : L'INVENTION SE RAPPORTE À LA PURÉE D'AIL DOUX C À D L'AIL SANS ODEUR QUI GARDE TOUJOURS SES VALEURS NUTRITIONNELS ET POUR DE NOUVELLES UTILISATIONS TEL QUE LA LITERIE, LA PÂTISSERIE ET PLUS PARTICULIÈREMENT L'UTILISATION PHARMACEUTIQUE ET COSMÉTIQUE TEL QUE SIROP, CRÈMES ET MASQUES DE BEAUTÉ. LES PURÉES CONNUES DU GENRE EN UTILISE QUE POUR LES FROMAGES ILS CONTIENNENT EN GÉNÉRALE COMME COMPOSANTS DE BASE, DE L'AIL HACHÉ FINEMENT, DES ÉPICES ET DU SEL SANS AUCUN AROMES. ILS ONT TOUTES DES PARTICULARITÉS BIEN DISTINCTES MAIS AUCUNE NE POSSÈDE LES PARTICULARITÉS DÉGUSTATIVE ET DE NOUVELLES UTILISATION À LA COMPOSITION OBJET DE LA PRÉSENCE INVENTION TOUT PARTICULIÈREMENT LES GÂTEAUX ET LES YAOURT.

03 JAN 2011

Résumé

L'invention se rapporte à la purée d'ail doux c à d l'ail sans odeur qui garde toujours ses valeurs nutritionnels et pour de nouvelles utilisations tel que la literie, la pâtisserie et plus particulièrement l'utilisation pharmaceutique et cosmétique tel que sirop, crèmes et masques de beauté.

Les purées connues du genre en utilise que pour les fromages ils contiennent en générale comme composants de base, de l'ail haché finement, des épices et du sel sans aucun aromes.

Ils ont toutes des particularités bien distinctes mais aucune ne possède les particularités dégustative et de nouvelles utilisation à la composition objet de la présence invention tout particulièrement les gâteaux et les yaourt.

Descriptif détaillé de l'invention :

Selon l'invention de la purée d'ail doux comporte de la patte d'ail, de l'huile de tournesol, de la menthe de polio et de l'extrait de vanille avec la possibilité d'ajouter également des arômes naturels dans les proportions suivantes (pour les composants essentiels pour 250 grammes de patte d'ail :

- 250 grammes à 1000 grammes de l'extrait de vanille dont notamment 500 grammes.
- 25 grammes à 100 grammes de menthe de polio dont notamment 50 grammes
- 0,5 litre à 0,10 de l'huile de tournesol dont notamment 1 litre.

Quant au procédé de fabrication de la purée d'ail doux, il consiste à mélanger de manière homogène de la patte d'ail de l'huile de tournesol, l'extrait de la menthe de polio et l'extrait de vanille

La purée ainsi obtenue sera commercialisée en pots ou en tubes bien entendu l'invention n'est pas limitée au mode de fabrication décrit ni au composant de base et de mélange pour lesquels on pourra prévoir d'autres variantes sans pour cela sortir du cadre de l'invention.

Plan des opérations de fabrication de l'invention

- Réception matière première et contrôle qualité.
- Epuchage manuel suivi d'un triage de qualité.
- Chômage d'ail durant une journée sous des moustiquaires.
- Désossage des gousses d'ail.
- Blanchiment à vapeur d'ail désossé.
- Malaxage d'ail et mélange avec ingrédients selon les préparations.
- Mise en bocal a chaud.
- Stérilisation des produits finis.
- Etiquetage et emballage.

La période de malaxage doit être brève en respectant les doses des ingrédients ajoutés et techniques particulières de chaque recette, en respectant les conditions d'hygiène : les locaux, des équipements et des opérations.



Revendication

1. Purée d'ail doux pour accompagner les aliments plus particulièrement les recettes de la pâtisseries literie et pour la fabrication des produits médicinaux.

Comportant de la patte d'ail de l'extrait de vanille, de la menthe de polio et de l'huile de tournesol.

2. purée la revendication 1 caractérisée en ce qu'elle comporte en adition et en combinaison l'extrait de vanille et de la menthe de polio.

Pour 250 grammes de la patte d'ail :

- 250 grammes à 1000 grammes de la menthe de polio dont notamment 500 grammes.
- 25 grammes à 100 grammes d'extrait de vanille dont notamment 50 grammes.
- 0,05 litre à 0,10 litre d'huile de tournesol dont notamment 0,50 litre.

3. procédée fabrication d'une purée selon la revendication 1 ou la revendication 2 caractérisées en ce qu'elle consiste à mélanger de manière homogène la patte d'aille, huile de tournesol, l'extrait de vanille et de menthe de polio.

4. procédé selon la revendication 3 caractérisé en ce que la purée obtenue et commercialisée en pots ou en tubes.