



(12) FASCICULE DE BREVET

- (11) N° de publication : **MA 32330 B1** (51) Cl. internationale : **A23L 1/09; A23L 1/162**
(43) Date de publication : **01.06.2011**

-
- (21) N° Dépôt : **32294**
(22) Date de Dépôt : **20.10.2009**
(71) Demandeur(s) : **EL AZZAOUI HABIBA, LOT EL MAJD N 647 TANGER (MA)**
(72) Inventeur(s) : **EL AZZAOUI HABIBA**
(74) Mandataire : **EL AZZAOUI HABIBA**

-
- (54) Titre : **COUSCOUS A BASE DE MILLET**
(57) Abrégé : LA PRÉSENTE INVENTION A POUR OBJET UNE SEMOULE OU COUSCOUS À BASE DE MILLET MÉLANGÉ AVEC LE BLÉ ET L'ORGE. LA PROPORTION DE CE MÉLANGE EST COMME SUIVANT : 50% DE FARINE DE MILLET 25% DE FARINE DE BLÉ 25% DE FARINE D'ORGE. LE PROCESSUS DE FABRICATION EST PUREMENT TRADITIONNEL; L'INVENTION CONCERNE ÉGALEMENT LE MONDE DE CONDITIONNEMENT DU COUSCOUS QUI EST EMPAQUETÉ DANS DU PAPIER ALIMENTAIRE AVANT D'ÊTRE MIS SOUS VIDE DANS DU PLASTIQUE.

COUSCOUS A BASE DE MILLET

ABREGÉ :

La présente invention a pour objet une semoule ou couscous à base de millet mélangé avec le blé et l'orge.

La proportion de ce mélange est comme suit :

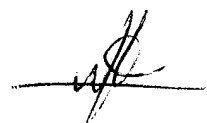
50% de farine de millet

25% de farine de blé

25% de farine d'orge

Le processus de fabrication est purement traditionnel ;

L'invention concerne également le mode de conditionnement du couscous qui est emballé dans du papier alimentaire avant d'être mis sous vide dans du plastique.



32330

COUSCOUS A BASE DE MILLET 01 JUIN 2011

Le **couscous** est un plat d'Afrique du Nord, d'origine berbère, populaire dans de nombreux pays. Au sens strict, le couscous est la graine obtenue par agglomération de semoule de blé dur, celle-ci pouvant être fine, moyenne ou grosse.

La présente invention a pour objet une semoule ou couscous à base de millet mélangé avec le blé et l'orge.

Millet est un terme générique qui désigne plusieurs espèces de plantes de la famille des Poacées (graminées). Ce sont des céréales vivrières, à très petites graines, cultivées principalement dans les zones sèches, notamment en Afrique et en Asie. Elles sont souvent appelées aussi mil.

Le **millet** est un aliment énergétique, nutritif, recommandé pour les enfants et les personnes âgées ou en convalescence.

Il est consommé surtout sous forme de bouillies et de galettes. La teneur en protéines des différents mils, et leur qualité, se compare à celle du blé ou du maïs. Une des principales espèces de millet, l'éleusine a une teneur relativement élevée de méthionine, acide aminé qui fait souvent défaut dans les céréales tropicales.

Le millet est considéré comme une céréale sans gluten.

C'est une grande source de vitamines B1, B2, A et C, de calcium, de potassium, de magnésium, d'acide silicique, de sodium, de fluor et de fer. Riche en corps gras et en protéines, il est avec l'avoine la céréale dotée de la plus grande valeur nutritionnelle. Autre avantage: au lieu d'être concentrés uniquement dans les couches externes, les nutriments sont répartis dans tout le grain. Exempt de gluten, le millet est l'une de nos plus anciennes céréales domestiques et il est très apprécié de ceux qui préconisent une alimentation saine et naturelle. Le millet peut remplacer la plupart des céréales. On l'incorpore aux potages, aux croquettes, aux tourtières, aux puddings et au muesli. Moulu, on se sert du millet germé pour enrichir des aliments, on l'intègre aux pains, tartes, muffins et biscuits. La qualité de ses protéines est généralement supérieure à celle du blé, du riz et du maïs. C'est une des rares céréales alcalinisantes, elle est facile à digérer et peu allergène.



25% de farine d'orge

Le processus de fabrication est purement traditionnel ;

1-on prend les graines de millet

2- on les fait moudre

3-on ajoute par petites quantités, en brassant continuellement, de l'eau admise par une rampe d'arrosage.

4-on ajoute la farine de blé et d'orge selon les quantités ci-dessous décrites.

5- on continue d'arroser petit à petit.

6-l'humidification doit être surveillée attentivement (s'il n'y a pas assez d'eau, la semoule est trop fine, s'il y en a trop, il se forme des boulettes).

7-on continue le brassage avec les mains.

8- on passe dans des passoirs de différents calibres et on obtient du couscous fin, moyen ou gros.

9-on procède après à la pré cuisson du couscous.

10-on fait évaporer dans un couscoussier à peu près 15 minutes

10-on étale la semoule en couches minces sur des cadres tamis et on laisse sécher à l'air libre tout en remuant de temps en temps.

Le couscous à base de millet, mélangé au blé et à l'orge sous sa forme finale présente la valeur nutritionnelle suivante :

Pour 100 g :

- Énergie=345,45 kcal
- Lipides=0,97%
- Protéines=10,0%
- Glucides=74,18%

L'invention concerne également le mode de conditionnement du couscous qui est emballé dans du papier alimentaire avant d'être mis sous vide dans du plastique.



Elle contient aussi de nombreux minéraux, dont certains rares et précieux (manganèse, zinc). Elle mérite d'être sur notre table au moins une fois par semaine, en grains ou en flocons !

Famille des céréales

119 calories /100g

Composition :

3.5g protéine

29.7g glucides

1g matière grasse

Propriétés :

Effet positif sur le cholestérol et les os, prévient la formation de calculs biliaires, ulcères de l'estomac et colites. Bénéfique pour la vessie, les reins, tout le système gastro-intestinal, le système nerveux, les dents et les cheveux.

100 g de millet cuit apportent

Protéines	3.5 g
Lipides	1 g
Glucides	24 g
Fibres	13 g
Nutriments principaux	
Calcium	3 mg
Fer	0.6 mg
Potassium	62 mg
Phosphore	100 mg
Zinc	0.9 mg
Magnésium	44 mg
Thiamine	0.1 mg
Riboflavine	0.08 mg
Niacine	1.3 mg

Le mélange de la farine de millet avec celle du blé et de l'orge se fait selon les proportions suivantes :

50% de farine de millet

25% de farine de blé



Tous les couscous commercialisés sont emballés uniquement dans du plastique qui a le désavantage de faire perdre aux aliments leur goût avec le temps.

Par contre le papier alimentaire résiste à l'humidité, conserve les aliments et les protège. Il évite également leur dessèchement.

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping letters and a horizontal line extending to the right.

REVENDEICATIONS

1/ Couscous à base de « millet » est caractérisé pour ses facultés énergétiques et nutritives.

2/ le couscous selon la revendication-1 est caractérisé en ce qu'il comprend environ 50% de « millet », 25% de farine de blé et 25% de farine d'orge.

3/ le procédé de fabrication du couscous selon le revendication 1 et 2, caractérisé en ce que l'on fait moudre les graines de « millet », puis on ajoute par petites quantités, en brassant continuellement, l'eau admise par une rampe d'arrosage ; on ajoute la farine de blé et d'orge selon les quantités prévues dans la revendication 2 ; on continue d'arroser petit à petit tout en brassant avec les mains ; puis on passe dans des passoirs de différents calibres pour obtenir un couscous fin, moyen ou gros ; après on fait évaporer dans un couscoussier à peu près 15 minutes et on étale la semoule en couches minces sur des cadres tamis et on laisse sécher à l'air libre tout en remuant de temps en temps.

4/ le couscous selon la revendication 1 et 2 est caractérisé en ce que son mode de conditionnement est fait d'emballage dans du papier alimentaire avant d'être mis sous vide dans du plastique.

Le Couscous à base de « millet » et mélangé à la farine de blé et d'orge est selon les revendications précédentes caractérisé en ce qu'il est nutritif et énergétique, caractérisé par son goût particulier, caractérisé par l'absence de gluten et permet d'éviter beaucoup de maladies grâce aux nombreux minéraux qu'il contient..

