



(12) FASCICULE DE BREVET

- (11) N° de publication : **MA 32855 B1** (51) Cl. internationale : **A23L 1/162**
(43) Date de publication : **01.12.2011**

-
- (21) N° Dépôt : **32794**
(22) Date de Dépôt : **26.04.2010**
(71) Demandeur(s) : **EL AZZAOUI HABIBA, LOT EL MAJD N° 647 TANGER (MA)**
(72) Inventeur(s) : **EL AZZAOUI, HABIBA**

-
- (54) Titre : **COUSCOUS À BASE DE MAIS**
(57) Abrégé : LA PRÉSENTE INVENTION A POUR OBJET UNE SEMOULE OU COUSCOUS À BASE DE MAINS MÉLANGÉ AVEC LE BLÉ ET L'ORGE. LA PROPORTION DE CE MÉLANGE EST COMME SUIV:50% DE FARINE DE MAIS-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 EMPAQUETÉ DANS DU PAPIER ALIMENTAIRE AVANT D'ÊTRE MIS SOUS VIDE DANS DU PLASTIQUE.

COUSCOUS A BASE DE MAIS

ABREGE :

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

La proportion de ce mélange est comme suit :

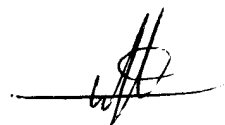
50% de farine de maïs

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.



COUSCOUS A BASE DE MAIS

01 DEC 2011

32855

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 maïs mélangé avec le blé et l'orge.

Dans les langues indiennes d'Amérique, maïs signifie littéralement «ce qui maintient en vie». Après le blé et le riz, c'est la céréale la plus répandue dans le monde. Elle fournit des éléments nutritifs aux humains et aux animaux et sert de matière première à l'industrie pour la fabrication d'amidon, d'huile et de protéines, de boissons alcooliques, d'édulcorants alimentaires et, plus récemment, de carburant.

Principes actifs et propriétés du maïs

Antioxydants. Les antioxydants sont des composés qui protègent les cellules du corps des dommages causés par les **radicaux libres**. Ces derniers sont des molécules très réactives qui seraient impliquées dans le développement des **maladies cardiovasculaires**, de certains **cancers** et d'autres maladies liées au **vieillessement**. Une étude comparant l'activité antioxydante de quatre grains céréaliers (maïs, blé, avoine, riz) a démontré que le maïs était celui ayant l'activité la plus élevée. D'autres chercheurs ont observé que l'activité antioxydante totale du maïs augmentait lorsqu'il était cuit, probablement à la suite de la libération de certains composés antioxydants sous l'effet de la chaleur.

Maladies cardiovasculaires. Certaines études se sont penchées sur les effets potentiels **d'aliments dérivés du maïs** en lien avec la santé cardiovasculaire.



**Semoule de maïs¹⁷
grain entier**

**Valeur nutritionnelle
moyenne pour 100 g**

Eau 10,3 g

Valeur calorique 362 kcal

Protides/Glucides/Lipides

Protides 8,1 g

Glucides 76,9 g

Lipides 3,6 g

Vitamines

Vitamine A 0,16 mg

Vitamine B1 0,385 mg

Vitamine B2 0,201 mg

Vitamine B3 ou PP 3,632 mg

Vitamine B6 0,304 mg

Vitamine K 287 mg

Sels minéraux

Calcium 6 mg

Fer 3,5 mg

Potassium 287 mg

Magnésium 127 mg

Sodium 35 mg



Phosphore 241 mg

Acides gras

Acides aminés essentiels

Divers

Fibres 7,3 g

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

50% de farine de maïs

25% de farine de blé

25% de farine d'orge

Le processus de fabrication est purement traditionnel ;

1-on prend les graines de maïs

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 maïs, mélangé au blé et à l'orge sous sa forme finale présente la valeur nutritionnelle suivante :

Pour 100 g :

- Énergie=346,75 kcal
- Lipides=0,75%
- Protéines=10,4%
- Glucides=74,65%

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.

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.



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 several overlapping loops and a horizontal line extending to the right.A small handwritten mark or symbol, resembling a stylized '5' or a checkmark, located in the bottom right corner of the page.

REVENDEICATIONS

- 1/ Couscous à base de « mais » est caractérisé pour ses facultés antioxydantes.
- 2/ le couscous selon la revendication-1 est caractérisé en ce qu'il comprend environ 50% de « mais », 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 « mais », 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 passoire 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 « mais » et mélangé à la farine de blé et d'orge est selon les revendications précédentes caractérisé en ce qu'il est nutritif, caractérisé par son goût particulier et permet d'éviter beaucoup de maladies.

