

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 33711 B1

(51) Cl. internationale :
A23L 1/176

(43) Date de publication :
01.11.2012

(21) N° Dépôt :
33725

(22) Date de Dépôt :
24.03.2011

(71) Demandeur(s) :
BACHRA YOUSSEF, 4, RUE DE TUNISIE-RACINE -CASA ANFA CASABLANCA (MA)

(72) Inventeur(s) :
BACHRA YOUSSEF

(54) Titre : **FABRICATION DE LA CHAPELURE MELANGEE PROPORTIONNELLEMENT AVEC DES PLANTES AROMATIQUES ET ALGUES ALIMENTAIRES**

(57) Abrégé : L'INVENTION CONCERNE UNE NOUVELLE RECETTE DE CHAPELURE MÉLANGÉE À DES PLANTES AROMATIQUES TEL QUE LES FEUILLES DE LAURIER, ALGUES ALIMENTAIRES, ORIGAN THYM, ROMARIN... SELON L'INVENTION, APRÈS DÉCOUPAGE ET SÉCHAGE DES BAGUETTES, ON LES FAITS BROYER, ET TAMISER ON AJOUTANT TOUT SORTE D'ADJUVANT D'ARÔME DES PLANTES NATURELLES SOLIDE OU LIQUIDE BIO, QUI ONT DES EFFETS NUTRITIONNEL.

01 NOV 2012

DEMANDE DE BREVET D'Invention

Fabrication de la chapelure mélangée proportionnellement avec des plantes aromatiques et algues alimentaires

A B R E G E

L'invention concerne une nouvelle recette de chapelure mélangée à des plantes aromatiques tel que les feuilles de Laurier, algues alimentaires, origan thym, romarin...

Selon l'invention, après découpage et séchage des baguettes, on les fait broyer, et tamiser on ajoutant tout sorte d'adjuvant d'arôme des plantes naturelle solide ou liquide bio, qui ont des effets nutritionnel.

DESCRIPTIONS

La présente invention concerne un procédé, et un dispositif pour la préparation de chapelure avec des plantes aromatiques.

5 Traditionnellement, la chapelure est le produit que l'on obtient en partant du pain que l'on a fait sécher en entier ou dont on a séparé la croûte.

10 Le broyage utilisé couramment dans les recettes de cuisine.

Plusieurs procédés traditionnels de préparation de chapelure ont été utilisés jusqu'à présent.

15 Outre le procédé traditionnel qui a été décrit ci-dessus, on le connaît.

un procédé utilisant un autres produit de départ

Ainsi le développement de la consommation des baguettes et pain rond laisse disponible, chez les boulangeries des produits non vendables par ce que brisés au cours de divers Manipulations.

20 Ces produits peuvent être avantageusement utilisées pour la fabrication de la chapelure, ce produit nécessite donc un séchage dans un four et un broyage complémentaire, afin d'être réduit en poudre.

25 Cependant, un tel procédé de fabrication de chapelure sans additif peut connaître certaines Limites, sont d'autant plus gênantes que le consommateur exige de plus en plus des variétés multiples de chapelures spécialement adaptées chacune à un emploi spécifique.

5 On connaît d'autre part d'autres procédés de fabrication, par l'ajout d'une semoule des d'une plante, qui comportent principalement les opérations suivantes :

Séchage, broyage, mélange, et ajout des acides anti-oxydants.

10 Ce nouveau procédé présente une simplification qui répond aux besoins des consommateurs par rapport à la fabrication traditionnelle du pain sans additif, mais ils comporte cependant toute une succession d'opérations imposant l'emploi d'un

processus de fabrication simple.

15 De plus l'ajout d'un additif d'un des plantes participe à l'aromatisation de la chapelure, qui sont encore optimisées par l'adjonction des acides ascorbique qui est un antioxydant, (Ayant pour effet la prolifération de bactéries, pour rendre la compositions plus juteuse.

Le procédé de l'invention est particulièrement spécifique, il permet d'aromatiser les viandes, poisson, poulets,.... Avec la chapelure et les feuilles de Laurier par exemple qui comporte n 30 à 70 % de cinéol et plusieurs composants aromatiques comme linalol, eugénol ...

20 Ceci est un complément alimentaire qui a pour but de fournir un complément de nutriment et de substance ayant un effets nutritionnel et physiologique manque ou en quantité faible dans le régime individuel d'un individu.

25 Ce procédé est simple et se caractérise par le fait qu'on peut l'introduire dans toute sorte de complément alimentaire, durant la phase de mélange.

5 D'autres buts caractéristique et avantages de la présente invention apparaîtront au cours de la description ci-après en référence à la figure unique annexée qui est une vue schématique de l'ensemble du dispositif conforme à la présente invention

20 Avant l'introduction des baguettes au four, Est menu d'une phase précédente de découpage en petit morceau (1), qui communique avec la phase de séchage (2), qui communique avec le système de broyage (3), et de tamisage (4).

25 Pour les plantes aromatique le système de production est le même c'est-à-dire avant l'introduction d'une plante aromatique à la phase de broyage (3), une phase précédente de séchage (2), qui communique avec le système de broyage (3), et de tamisage (4).

5 Le produit noble obtenu à la sortie du tamiseur des deux produits est mélangé dans un mélangeur avec un émulsifiant (6) est conduit à la phase de pesage (7), avant de les mettre dans des sacs d'emballage (8).

- 10 l'ensembles de traitement de chapelure à travers la phase de grillage provoque ainsi une forte expansion donnant un produit de très faible densité de l'eau et de l'humidité.
- 15 la fabrication de la chapelure aromatique nécessite un réglage exacte de la cuisson, afin d'éviter cette trop forte expansion, et afin d'obtenir un produit grillé, mais conservant une structure physique assez dense pour être broyé se forme de semoule régulière, si le produit cuit est trop expansé. le broyage aboutit à une sorte de mélange paillettes et de poussière trop fine.
- 20 Au contraire si il n'est pas trop cuit. la chapelure obtenue restera trop dure sous les dents au moment de la consommation le différent paramètre de fonctionnement des machines doivent être soigneusement fixés de façon à obtenir le degré de cuisson optimum de produit a cet effet permettant ainsi d'obtenir à la sortie du grillage ayant les qualites de broyage et gustatif nécessaire d'une manière préféré la température du four est situées entre 25 et 50C
- 25 L'or de la préparation de la chapelure, il es possible d'ajouter à celle-ci toutes sorte de compléments alimentaire, comme les algues, les feuilles des romarins, l'origan, le thym, les feuilles de Laurier, ...etc ces adjuvants peuvent être aussi des arômes naturelle de l'huile Essentiel, de toutes sortes de plantes qui ont des effets nutritionnels sur la santé.
- 5 Alors ces adjuvants se présentant sous forme solide ou liquide .Le choix non limitatif de ces adjuvants est notamment fonction de l'emploi qui sera fait de la chapelure obtenue. Bien entendu, ces adjuvants peuvent être additionnés à la chapelure l'or de la phase de méiange
- 10 Il apparaît donc clairement que le procédé de l'invention est particulièrement simple, du fait du nombre réduit des opérations à effectuer, et d'appareils à utiliser. Cette simplicité du procédé a pour but de réduire la durée de fabrication de la chapelure aromatisée,
- 15 et mettre sur le marché un produit nouveau et nutritionnel.

- 20 D'autres parts, ce procédé permet de fabriquer toute sorte de chapelure souhaitée.
- 25 Il permet l'obtention d'une chapelure particulièrement utilisable pour la préparation des repas spéciale pour la cuisine.
- 5 Bien entendu, le fait de pouvoir additionner à la chapelure toute sorte d'adjuvant permet l'obtention de la chapelure utilisable pour toutes autres préparations.

Exemple 1

10 Formules de base pour 200G de chapelure au Laurier

6g de Laurier en semoule

1g de l'acide ascorbique en poudre

193g de chapelure en semoule

Paramètre de fabrications

	Température du four	de 25à50C
15	Débit de matière	20 kg/h
	Découpage	25kg/h
	Broyage	60Kg/h

Méthodologie

- 20 Prendre les baguettes et pain rond secs, découper les baguettes en petits morceaux, et faire griller dans un four de 25° à 50C après 10min ressortir les morceaux grillés et les mettrent dans un Broyeur pour les transformer en semoules.
- Les feuilles de Laurier à faire sécher pendant 5min, après on la passe dans un Broyeur pour les transformer en semoule

25

La phase Finale des Opérations

- Faire peser les semoules de chapelures, feuilles de laurier, et acide ascorbique dans une balance pour avoir les quantités de 200G des ingrédients.
- 5 Bien entendu la présente invention n'est nullement limitée au mode d'exécution décrit et représenté qui n'a été donné qui a titre d'exemple.

C'est ainsi à la place des baguettes et pain rond on pourrait tout aussi bien utiliser toute sorte de produit de départ apportant glucides, protéines, et magnésium.

Et cela sans sortir du cadre de l'invention.

- 10 Également d'autres adjuvants, tels que par exemple les émulsifiants, les plantes aromatique, les renforçateur de goût etc peuvent être utilisés car parfaitement compatibles avec le procédé de l'invention comprend tous les moyens constituant des équivalents techniques des moyens décrits ainsi que leurs combinaisons, si celle-ci sont exécutées suivant sont esprit et mises en œuvre dans le cadre des revendications qui suivent.

REVENDEICATIONS

1- Procédé de fabrication de chapelure aromatique avec des plantes à partir des baguettes et pain rond caractérisé par un traitement de découpage en petit morceaux, par le passage de celle-ci dans un four de grillage de 25 à 50 C pour le séchage, c'est après quoi on effectue un broyage des morceaux grillés et un tamisage.

Les adjuvants suivent le même traitement que la chapelure et le produit obtenu des deux produits est mélangé avec un émulsifiant anti-oxydant avant son pesage et emballage.

Pour le rajout d'un adjuvant de toute sorte de plantes comme compléments

10 alimentaires tel que les algues, les feuilles de romarins, l'origan, le thym, les feuilles de Laurier etc. Ces adjuvants peuvent être aussi des arômes de toute sorte d'huile essentiels, des plantes qui ont des effets nutritionnels sur la sante d'un individu.

15 alors ces adjuvants se présentent sous forme d'un solide ou liquide.

Le produit broyé du dit traitement étant conduit de manière manuelle entre les phases de productions

20 2- Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'on introduit des adjuvants pendant la phase de mélange.

25 3- le procédé de notre traitement se caractérise par l'introduction dans notre chapelure d'un seul produit indépendant comme le cas de notre exemple chapelure au Laurier, ou bien chapelure aux algues alimentaires, il peut être aussi un mélange proportionnel avec tous les autres plantes et algues alimentaires.

4- le procédé de notre invention se caractérise aussi par le remplacement des baguettes et pain rond le cas échéant par toute sorte de produit de départ

apportant glucides, protéines, et magnésium.

Et cela sans sortir du cadre de l'invention.

- 35 Également d'autres adjuvants, tels que par exemple les émulsifiants, les renforçateurs de goûtetc , peuvent être utilisés s'ils peuvent être parfaitement compatibles avec le procédé de l'invention comprend tous les moyens constituant des équivalents techniques des moyens décrits ainsi que leurs combinaisons, si celle-ci est exécutée suivant son esprit et peuvent être utilisés, s'ils sont parfaitement compatible avec notre chapelure aromatique.
- 5- procédé selon l'une des quelques revendications précédentes, caractérisé en ce que le traitement est effectué avec une température de 25 à 50 C, un débit de matière 20 kg/h, découpage 25kg/h ,et un Broyage 60Kg/h ,Grillage de l'adjuvant solide 5min
- 6- dispositif pour la mise en œuvre du procédé selon l'une des revendications précédentes caractérisé en ce qu'il se compose d'un découpage manuelle, relié d'un four de grillage pour le séchage, qui communique avec un système de broyage et de tamisage, et un mélange.
- 7- Chapelure aromatique obtenue par le procédé ou le dispositif de revendication de 1 à 6.

Figure Unique

Shéma de production de Chapelure au Laurier

