

ROYAUME DU MAROC

OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIÉTÉ (19)
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE



المملكة المغربية

المكتب المغربي
للملكية الصناعية والتجارية

(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication : **MA 34856 B1** (51) Cl. internationale : **A61K 36/00; A23L 1/235**

(43) Date de publication :
01.02.2014

(21) N° Dépôt :
35049

(22) Date de Dépôt :
09.07.2012

(71) Demandeur(s) :
• **MINHAJ MARIAM, MASSAIRA 1, BLOC B, N° 296 MARRAKECH (MA)**
• **KRABTI MOHAMED, MASSIRA 1 B N 296 MARRAKECH (MA)**

(72) Inventeur(s) :
KRABTI MOHAMED ; MINHAJ MARIAM

(74) Mandataire :
MOHAMED KRABTI

(54) Titre : **PROCÉDURE D'OBTENIR UNE PRÉPARATION À BASE DES FLEURS DE CACTUS, ET SON UTILISATION**

(57) Abrégé : L'INVENTION CONCERNE UN PROCÉDÉ D'OBTENTION D'UNE PRÉPARATION À BASE DE FLEURS DE CACTUS ET LA PRÉPARATION AINSI OBTENUE, AINSI QUE L'UTILISATION DE LADITE PRÉPARATION POUR SON INCORPORATION À DES PRODUITS ALIMENTAIRES. L'INVENTION ENTRE DANS LE DOMAINE DE LA VALORISATION DU PRODUIT DU TERROIR, DE L'ÉLABORATION DE PRODUITS, NOTAMMENT ALIMENTAIRES, À BASE DES FLEURS DE CACTUS.

01 FEB 2014

**Abrégé de l'invention : Procédure d'obtenir une
préparation à base des fleurs de cactus, et son
utilisation.**

L'invention concerne un procédé d'obtention d'une préparation à base de fleurs de cactus et la préparation ainsi obtenue, ainsi que l'utilisation de ladite préparation pour son incorporation à des produits alimentaires.

L'invention entre dans le domaine de la valorisation du produit du terroir, de l'élaboration de produits, notamment alimentaires, à base des fleurs de cactus.

**Titre de l'invention : Procédure d'obtenir une
préparation à base des fleurs de cactus, et son
utilisation.**

L'invention concerne un procédé d'obtention d'une préparation à base de fleurs de cactus et la préparation ainsi obtenue, ainsi que l'utilisation de ladite préparation pour son incorporation à des produits alimentaires.

L'invention entre dans le domaine de la valorisation du produit du terroir, de l'élaboration de produits, notamment alimentaires, à base des fleurs de cactus.

Les fleurs de cactus présentent des caractéristiques intéressantes en termes des qualités nutritionnelle et marchande.

Fleurs de cactus : partie de la plante la plus utilisée pour prévenir et traiter de nombreuses maladies.

Utilisées dans la pharmacopée traditionnelle pour soigner les troubles de l'appareil digestif, en particulier contre les maladies rénales, le diabète, Constipation et contre les douleurs abdominales, colites et irritations intestinales chroniques. Elle est aussi utilisée comme diurétique et anti diarrhéique. Ces fleurs Sont aussi astringentes et réduisent les saignements.

Les fleurs de cactus aident à éviter le cancer Prostate causé par la lipoperoxydation, l'aromatisation des androgènes et la réduction de la testostérone.

Et grâce à ses vertus thérapeutiques, la fleur du cactus participe au maintien de l'équilibre et du bien-être.

Il faut donc fabriquer un produit sous une forme pratique à l'emporter, facile à utiliser, au délicieux goût aromatisé.

Il est un objet de la présente invention que d'élaborer une préparation à base de fleurs de cactus pouvant servir à toute incorporation ultérieure à un produit dont on souhaite qu'il contienne des fleurs de cactus.

Il est un autre objet de la présente invention que d'obtenir une préparation à base des fleurs de cactus respectant parfaitement les qualités nutritionnelles et organoleptiques de la fleur fraîchement cueillie.

A cet effet, l'invention concerne un procédé d'obtention d'une préparation à base de fleurs de cactus caractérisé en ce qu'il comprend les étapes suivantes :

- 20 - Une étape qui Permet de débarrasser les fleurs des insectes, et pour que ces fleurs de cactus soient bien séchées.
- Une étape qui a pour but d'éliminer les épines, la poussière, et autres éléments étrangers de la fleur de cactus.
- 25 - Une étape qui élimine les insectes bloqué au sein des fleurs de cactus (abeilles, papillons, ...).
- Une étape de broyage en poudre grossière.
- 30 - Une étape pour rendre le produit homogène.

Le produit final résultant peut ensuite être conservé, préférentiellement à des températures entre 6 et 12°C et à l'abri de la lumière, sur une période de 3 à 5 ans sans altération.

5 Un exemple particulier de mise en œuvre du procédé selon l'invention est ci-après détaillé.

On sélectionne 10g de fleurs de cactus, puis on les aère pendant 3h dans une température inférieure à 60°C afin que les fleurs de cactus se débarrassent des
10 insectes et que ces fleurs de cactus soient bien séchées. On élimine les épines, la poussière, et autres éléments étrangères de la fleur de cactus. On casse les fleurs de cactus et débarrasser tout autres éléments où insectes bloqués au sein des fleurs de
15 cactus (abeilles, papillons, ...). On Broie le résultat pour le rendre en poudre grossière. On se sert d'un tamis pour rendre le produit homogène.

Les préparations conditionnées sont ensuite stockées à avant étiquetage.

20 L'invention concerne encore une préparation à base de fleurs de cactus ainsi obtenue Par ledit procédé. Avantageusement, le pH final de la préparation est compris entre **5,5 et 5,7, et celle-ci présente une couleur marron claire**. La préparation obtenue reproduit
25 fidèlement la saveur originale de la fleur de cactus fraîche.

Néanmoins, il peut être intéressant de varier cette saveur pour élaborer une gamme de produits diversifiés, et répondre aux attentes de la
30 consommation moderne.

Ainsi, selon un autre mode de réalisation, la préparation à base de fleurs de cactus est aromatisée avec différents parfums, par l'incorporation, dans une étape additionnelle du procédé déjà décrit, d'additifs ou substances naturelles.

A titre d'exemple, afin d'obtenir une préparation à base de fleurs de cactus aromatisée à la vanille, on ajoute à la préparation à base de fleurs de cactus 30 % en poids de vanille fraîche.

De la même manière, afin d'obtenir une préparation à base de fleurs de cactus aromatisée à la cannelle, on ajoute à la préparation à base de fleurs de cactus 30 % en poids de cannelle.

Pour obtenir une préparation à base de fleurs de cactus aromatisée à la pomme, on ajoute à la préparation à base de fleurs de cactus 30 % en poids de pommes.

Et enfin, pour obtenir une préparation à base de fleurs de cactus aromatisée au gingembre, on ajoute à la préparation à base de fleurs de cactus 0,3 % en poids de gingembre.

Ces valeurs sont mentionnées à titre purement indicatif, les additifs ou substances naturelles que l'on peut ajouter à la préparation à base de fleurs de cactus étant par ailleurs cités non limitativement.

La préparation selon l'invention, aromatisée ou non, peut avantageusement se consommer seule.

Notamment, la préparation selon l'invention pourra être utilisée comme une tisane ou infusion à laisser agir dans une eau chaude ou froide, pour une consommation au petit déjeuner ou comme en-cas.

La préparation selon l'invention, aromatisée ou non, peut. Également servir de base à toute transformation ultérieure, par exemple en la mélangeant dans une soupe.

La préparation selon l'invention, aromatisée ou non, peut avantageusement être ultérieurement incorporée dans d'autres préparations alimentaires, comme des infusions, décoctions, nappages, des laitages, des pâtes à tartiner, des barres énergétiques et/ou diététiques, des pâtisseries, des confiseries ou encore des glaces, cette liste n'étant pas exhaustive.

15

20

REVENDEICATIONS

1) Procédé d'obtention d'une préparation à base de fleurs de cactus caractérisé en ce qu'il comprend les étapes suivantes :

- Une étape qui Permet de débarrasser les fleurs des insectes, et pour que ces fleurs de cactus soient bien séchées.
- Une étape qui a pour but d'éliminer les épines, la poussière, et autres éléments étrangers de la fleur de cactus.
- Une étape qui élimine les insectes bloqué au sein des fleurs de cactus (abeilles, papillons, ...).
- Une étape de broyage en poudre grossière.
- Une étape pour rendre le produit homogène.

2) Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'on utilise que les fleurs de cactus teneur en matière sèche 92,89.

3) Procédé selon les revendications 1 et 2, caractérisé en ce que les étapes de débarrasser les fleurs de cactus des insectes et celles de débarrasser les fleurs de cactus des épines conduite jusqu'à obtenir des fleurs propres et bien préparées.

4) Procédé selon les revendications 1 à 3, caractérisé à rendre les fleurs de cactus

- 5) Procédé selon les revendications 1 à 4, caractérisé en ce que le produit résultant, a une bonne stabilité microbienne et enzymatique et la préservation de la texture au cours du stockage : le produit résultant a un comportement de sorption peu hygroscopique faible $a_w \approx 0,34$.
- 6) Procédé selon les revendications 1 à 5, caractérisé en ce que l'on aromatise la préparation à base de fleurs de cactus par adjonction d'aditifs ou de substances naturelles à ladite préparation.
- 7) Procédé selon les revendications 1 à 5, caractérisé en ce qui concerne de faire agir ladite préparation avec de l'eau par les résultats :
- pH de la solution = 4,76 indique que la préparation est riche des acides organiques.
 - IAE = 8,4 g/ml renseigne sur la richesse de ladite préparation en mucilages.
 - Solution liquide de la préparation dite est caractérisée par valeurs élevées des paramètres L^* et b^* de l'échelle Hunter Lab, indiquant la luminosité dans la couleur jaune.
- 8) Procédé selon les revendications 1 à 6, caractérisé en ce qui concerne la variation des valeurs de pH, IAE et la couleur de la solution selon l'ajout d'aditifs ou de substances naturelles à ladite préparation.
- 9) Préparation à base des fleurs de cactus obtenue selon l'une des revendications 1 à 6.

- 5 10) L'utilisation de la préparation selon la revendication 9 pour son incorporation à des produits alimentaires, par exemple des soupes, des infusions, des décoctions, nappages, des laitages, des pâtes à tartines, des barres énergétiques, et/ou diététiques, des pâtisseries, des confiseries ou encore des glaces.
- 10 11) L'utilisation de la préparation selon la revendication 9 pour sa transformation ultérieure en des produits cosmétiques, pharmaceutiques ou autres.