



## (12) FASCICULE DE BREVET

- (11) N° de publication : **MA 35577 B1** (51) Cl. internationale : **C11B 1/10; A23L 1/32**
- (43) Date de publication : **01.11.2014**

- 
- (21) N° Dépôt : **35633**
- (22) Date de Dépôt : **01.02.2013**
- (30) Données de Priorité : **21.02.2012 BE 2012/0100**
- (71) Demandeur(s) : **ZIANI HACHIM, RUE 96 N° 39 GROUPE T HAY ELOULFA 20220 CASABLANCA (MA)**
- (72) Inventeur(s) : **ZIANI HACHIM**
- (74) Mandataire : **ZIANI RABIE**

---

(54) Titre : **PROCEDE D'EXTRACTION DE L'HUILE D'OEUF DE VOLAILLES**

- (57) Abrégé : L'huile d'oeuf de volaille à partir du jaune d'oeufs et du blanc d'oeufs Extraction de l'huile d'oeufs, à partir du jaune d'oeufs en absence totale de l'oxygène de l'air Durant tous les étapes suivantes: 1er étape : transformer le jaune d'oeuf de l'état liquide à l'état solide (solide = dure) 2ème étape : mélanger 4/10 dure avec 6/10 crus. 3ème étape: enfermer le mélange dans une boîte hermétique dans le frigo à 0°C pendant 2heurs. 4ème étape : ajouter le 1/10 du poids total du mélange en sel minéral. 5ème étape : déposer le mélange dans l'alambic et l'enfermer. 6ème étape : placer l'alambic dans l'athanor avec une température de 60°C pendant 2heurs. Résultat huile à partir du jaune d'oeufs, d'apparence liquide orange à rouge. Extraction L'huile d'oeufs à partir du blanc d'oeufs en absence totale de l'oxygène de l'air Durant tous les étapes suivantes: 1er étape : transformer le blanc d'oeufs de l'état liquide à l'état solide au niveau de la coquille. 2ème étape : mélanger 6/10 cuit et broyer avec 4/10 crus. 3ème étape : enfermer le mélange dans une boîte hermétique dans le frigo pendant 4heurs. 4ème étape : ajouter 1/15 du poids total en sel minéral. 5ème étape : déposer le mélange dans l'alambic et l'enfermer. 6ème étape: placer l'alambic dans l'athanor avec une température de 80°C pendant 1heur et demi. Résultat huile à partir du blanc d'oeufs, d'apparence liquide jaune claire. Les résultats obtenus par les procédés, ces des huiles spagyriques qui sont impérissable, ils n'ont aucune réaction secondaire pour leur utilisation dans les domaines de la cosmétique et d'hygiène Pour le soin du corps et

tous problèmes de la peau, ils peuvent être utilisés dans plusieurs domaines Industriels en agro alimentation et pharmaceutique

## Abrégé :

- 0 L'huile d'œuf de volaille à partir du jaune d'œufs et du blanc d'œufs  
Extraction de l'huile d'œufs, à partir du jaune d'œufs en absence total de l'oxygène de l'air  
Durant tous les étapes suivantes :
- 1er étape : transformer le jaune d'œuf de l'état liquide à l'état solide (solide = dure)  
2ème étape : mélanger 4/10 dure avec 6/10 crus.
- 5 3ème étape : enfermer le mélange dans une boîte hermétique dans le frigo à 0°C pendant 2heurs.  
4ème étape : ajouter le 1/10 du poids total du mélange en sel minéral.  
5ème étape : déposer le mélange dans l'alambic et l'enfermer.  
6ème étape : placer l'alambic dans l'athanor avec une température de 60°C pendant 2heurs.  
Résultat huile à partir du jaune d'œufs, d'apparence liquide orange à rouge.
- 10 Extraction L'huile d'œufs à partir du blanc d'œufs en absence totale de l'oxygène de l'air  
Durant tous les étapes suivantes :
- 1er étape : transformer le blanc d'œufs de l'état liquide à l'état solide au niveau de la coquille.  
2émé étape : mélanger 6/10 cuit et broyer avec 4/10 crus.  
3ème étape : enfermer le mélange dans une boîte hermétique dans le frigo pendant 4heurs.
- 15 4ème étape : ajouter 1/15 du poids total en sel minéral.  
5ème étape : déposer le mélange dans l'alambic et l'enfermer.  
6ème étape : placer l'alambic dans l'athanor avec une température de 80°C pendant 1heur et demi.  
Résultat huile à partir du blanc d'œufs, d'apparence liquide jaune claire.
- 20 Les résultats obtenus par les procédés, ces des huiles spagyriques qui sont impérissable, ils n'ont  
aucune réaction secondaire pour leur utilisation dans les domaines de la cosmétique et d'hygiène  
Pour le soin du corps et tous problèmes de la peau, ils peuvent êtres utilisés dans plusieurs domaines  
Industrielles en agro alimentation et pharmaceutique

01 NOV 2014

0 **Description**

La demande de brevet comprend deux inventions :

Revendications 1°/ huile spagyrique de haute pureté à partir du jaune d'œufs.

Revendications 2°/ huile spagyrique de haute pureté à partir du blanc d'œufs, qui n'est pas connue par la science d'aujourd'hui mais les sciences de l'antiquité oui, car elle était utiliser dans plusieurs domaines de l'industrie. Cette invention avec un kilo de blanc d'œufs en obtient 100 ml d'huiles spagyrique pure.

L'huile d'œufs spagyrique qui est issu de **la transformation qui se passe à l'intérieur de l'alambic** (le solide se sublime puis il se liquéfiera) pendant la production en **absence de l'oxygène**, par La réaction de la chaleur à l'aide de l'athanor.

10 L'alambic utilisé est un instrument de distillation conçue spécialement pour la production de cette nouvelle huile spagyrique, il est hermétique, a son intérieur il y'a une chambre qui occupe le tiers supérieur ou en place la matière sur un tamis comme support, et une canalisation conductrice dans le bas de l'alambic permettant la couler dans un récipient extérieur préconçu a cette effet et une deuxièmes canalisation avec une vanne permettant la réduction de la pression  
15 dans l'alambic.

La substance solide amenée à l'état gazeux par réchauffement à laide de l'athanor, puis liquide condensation sur les parois de l'alambic et évacuation par la canalisation inferieur.

L'**athanor**, à la forme d'une tour avec des conduites interne du combustible sur ses cotés pour procurer la chaleur qui est réglable, et au milieu il y'a la chambre ou en place l'alambic qui  
20 contient la substance.

Le sel utiliser dans les revendications (1 et 2), il à le rôle de purifier les protéines soit du jaune d'œuf ou blanc d'œuf après l'étape de leurs refroidissement a la température de 0°C pour ne pas dénaturé ces protéines et dans l'étape de sublimation ce sel se décompose facilement à la chaleur en produisent un dégagement gazeux pour soulever la matière pour une meilleur  
25 exposition de la totalité à la même température au même temps.

- 30 La solidification se réalise au niveau de la coquille par la chaleur : 10 minutes
- La sublimation et la liquéfaction se réalise dans l'alambic aussi par la chaleur :
- Pour obtenir l'huile à partir du jaune d'œuf le temps nécessaire est 2 heures la température 60 °C
- Pour obtenir l'huile a partir du blanc d'œuf le temps nécessaire est 1h30 a la température 80°C.
- L'huile d'œufs issus de mes revendications est conçue pour l'utilisation industrielle, et pharma
- 35 Exemple : partage et éteindre le mercure facilement en quelque minutes.
- Exemple : la régénération de la peau.

## 0 REVENDICATIONS

Procédé d'extraction de l'huile d'œufs spagyrique de volaille à partir du jaune d'œufs et du blanc d'œufs.

1°/A partir du jaune d'œufs : le procédé consiste à prendre 4/10 du jaune d'œufs dur avec 6/10 du jaune d'œufs crus et bien les mélanger en évitant le maximum, l'oxygène de l'air les mettant dans

5 une boîte hermétique au frigo avec une température de 0°C pendant 2 heures, ensuite ajoute à ce mélange une quantité de 1/10 du poids total, un sel minéral en évitant toujours le contact

d'oxygène de l'air puis placé le mélange dans l'alambic qui est aussi un instrument hermétique avec une entrée pour le mélange qui se ferme, et deux sorties sur chacune une vanne. L'étape

suivante c'est de place l'alambic dans l'athanor sous une température de 60°C pendant 2 heures, au

10 début on observe la vapeur avec un écoulement d'eau ensuite avec intervalle de temps il y'a

l'écoulement de l'huile d'œufs spagyrique pure est naturelle d'apparence liquide orange à rouge.

2°/A partir du blanc d'œufs : le procédé consiste à prendre 6/10 du blanc d'œufs durs broyer avec 4/10 du blanc d'œuf crus et bien les mélanger toujours en absence de l'oxygène de l'air puis les

mettre dans une boîte hermétique dans le frigo avec une température de 0°C pendant 4 heures en

15 suite ajouter à ce mélange une quantité de 1/15 du poids total, un sel minérale en évitant le

contact de l'oxygène de l'air puis placé le mélange dans l'alambic décrit précédemment en suite

l'alambic dans l'athanor sous une température de 80°C pendant 90 minutes, au début il y'a la vapeur

qui sort avec de l'eau est en suite l'huile spagyrique pur est naturelle d'apparence jaune claire.