



(12) FASCICULE DE BREVET

- (11) N° de publication : **MA 37150 A1** (51) Cl. internationale : **A23L 1/164; A23L 1/212**
- (43) Date de publication : **29.01.2016**

-
- (21) N° Dépôt : **37150**
- (22) Date de Dépôt : **24.06.2014**
- (71) Demandeur(s) : **EL HAFOUDI MAHMOUD, RUE 127 N 3 GR J OULFA CASABLANCA (MA)**
- (72) Inventeur(s) : **EL HAFOUDI MAHMOUD**

-
- (54) Titre : **PRODUIT ALIMENTAIRE A PARTIR DE BISCUIT ET DE LA DATTE**
- (57) Abrégé : Afin de commercialiser ce nouveau produit en tant qu'un nouveau biscuit alimentaire, riche en vitamine à base d'un nouveau aliment clé qui est la datte, un aliment qui ne s'utilise pas dans les industries de biscuiteries, donc les producteurs du domaine devraient prendre en considération de protéger la santé de leurs consommateurs et ignorent l'importance et la richesse nutritionnelle de ces produits et ainsi introduire quelque chose de nouveau et innovant qui est sain et bénéfique pour la santé dans le goût des consommateurs au lieu des biscuits à base de chocolat et caramel bas de gamme. Par l'intérêt de recherche d'un produit innovant pour les consommateurs afin d'offrir un nouveau produit au marché. Ainsi par la présente demande de brevet permettra d'accéder à un droit exclusif temporaire pour protéger l'exploitation et la commercialisation du produit dont il est l'objet. Pour les industries de la biscuiterie, pour l'objectif de devenir ainsi un produit de biscuit sur le marché et concurrencer les produits de biscuit.

Résumé :

Afin de commercialiser ce nouveau produit en tant qu'un nouveau biscuit alimentaire, riche en vitamine à base d'un nouveau aliment clé qui est la datte, un aliment qui ne s'utilise pas dans les industries de biscuiteries, donc les producteurs du domaine devraient prendre en considération de protéger la santé de leur consommateurs et ignorent l'importance et la richesse nutritionnel de ces produits et ainsi introduire quelque chose de nouveau et innovant qui est sain et bénéfique pour la santé dans le goûté des consommateurs au lieu des biscuits à base de chocolat et caramel bas de gamme. Par l'intérêt de recherche d'un produit innovent pour les consommateurs afin d'offrir un nouveau produit au marché. Ainsi par la présente demande de brevet permettra d'accéder à un droit exclusif temporaire pour protéger l'exploitation et la commercialisation du produit dont il est l'objet. Pour les industries de la biscuiterie, pour objectif de devenir ainsi un produit de biscuit sur le marché et concurrencer les produits de biscuit.

Description :

29 JAN 2016

L'invention est relative aux métiers de la pâtisserie et de biscuiteries qui concerne une composition entre les flocons de céréales croquantes et de la pâte de dattes.

Il existe dans le domaine de biscuiterie des compositions alimentaires, et particulièrement il existe sur le marché actuellement, des produits dénommés céréales alimentaires à base de différents produits pâtisseries fourrés avec du chocolat et/ou des produits sucrés divers.

Ce type de produits est perçu par le consommateur comme étant des produits non nutritionnels et qui nuit à la santé, même si l'image de ces produits a évolué par la présentation de nouvelles spécialités.

C'est l'objet de la présente invention de proposer une solution de composition alimentaire ayant une meilleure propriété alimentaires.

Il faut, tout d'abord, rappeler que la datte est un aliment qui est très riche en vitamine mieux que le chocolat, c'est précisément l'objectif des industries de biscuiterie de produire un aliment qui a du goût et qui est bon pour la santé, l'un des problèmes qui devait être résolu lors de la production des céréales dans les industries.

Ce problème a été résolu grâce à la présente invention qui concerne la composition alimentaire du type comportant des flocons de céréales croquantes et une forme de pâte de dattes, qui offre un meilleur goût, meilleur énergie nutritionnel et un meilleur prix de production industriel ainsi qu'une solution pour les consommateurs de biscuiterie de trouver un bon produit énergisant et riche en vitamine.

Le procédé de fabrication des flocons de céréales croustillantes qui font parti de la production de la présente invention commence par la cuisson et la préparation de céréales sous forme de flocons en blé ou de multigrains, qui peuvent inclure du sel, le sucre, le sirop de malt, de l'eau, et le sulfate ferreux.

Après la cuisson, les flocons de céréales sont séchés. Ensuite, les flocons sont trempés à une température ambiante ou supérieure, après la trempé, les flocons de céréales sont chauffés entre 50 ° C et 120 ° C. Néanmoins, le chauffage à une température inférieure à 90 ° C est préférée, avec une limite supérieure de température de 80 ° C étant davantage préférée. Les flocons de céréales sont ensuite chauffés à une masse volumique apparente entre 85 et 110 grammes par litre. De préférence, la densité des flocons est comprise entre 89 et 105 grammes par litre. Ces flocons de céréales sont ensuite grillés entre 178 ° et 278 ° C pendant 30 à 80 secondes. Après, on ajoute une ligne de production qui travail le mélange de la pâte de dattes qui peut contenir d'autres aliments comme fruit secs, chocolat ou arôme naturel, pâte de dattes est ensuite découpée sous petites formes géométriques ou autres formes comme bulle ou petit carré.

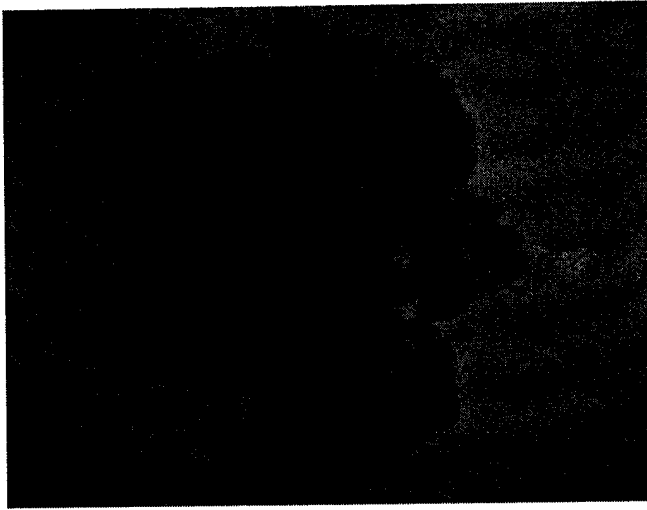
Pour manger, vous pouvez les versez dans un bol. Ajoutez du lait, froid de préférence, afin



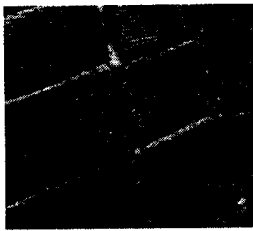
Revendication :

1. Composition alimentaire de type comportant des céréales croustillantes et de la pâte de dattes, caractérisée par se mélange.
2. Composition selon la revendication 1, caractérisée en ce que les flocons sont croustillantes.
3. Composition selon les revendications 1 et 2, caractérisée par le mélange avec toutes sortes de formes de pâte de dattes.
4. Composition selon la revendication 3, caractérisée sur le mélange des dattes moelleux qui peut contenir d'autres aliments comme des fruits secs.

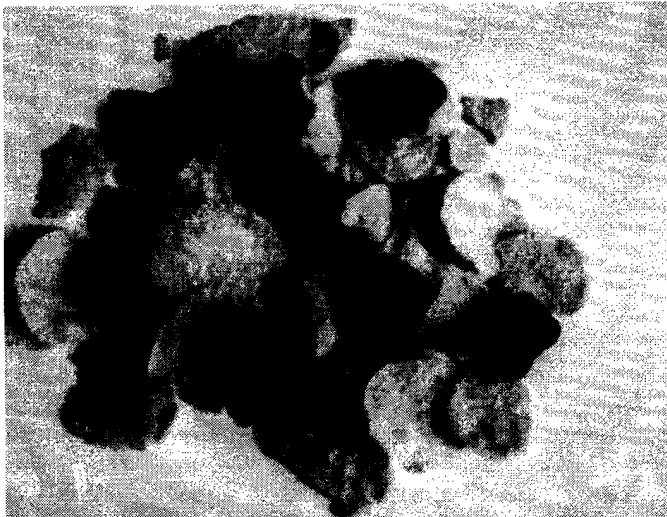


Dessins descriptifs :

Préparation des flocons de céréales



Préparation de la pâte de dattes et coupé sous petits carrés



Produit final du mélange entre les flocons de céréales et la pâte de dattes





**RAPPORT DE RECHERCHE
 AVEC OPINION SUR LA BREVETABILITE**
 (Conformément aux articles 43 et 43.2 de la loi 17-97 relative à la
 protection de la propriété industrielle)

Renseignements relatifs à la demande

N° de la demande : 37150

Date de dépôt : 24/06/2014

Déposant : EL HAFOUDI MAHMOUD

Intitulé de l'invention : PRODUIT ALIMENTAIRE A PARTIR DE BISCUIT ET DE LA DATTE

Le présent document est le rapport de recherche avec opinion sur la brevetabilité établi par l'OMPIC conformément aux articles 43 et 43.2, et notifié au déposant conformément à l'article 43.1 de la loi 17-97 relative à la protection de la propriété industrielle telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.

Les documents cités par l'examineur dans la partie rapport de recherche sont joints au présent document

Le présent rapport contient des indications relatives aux éléments suivants :

Partie 1 : Considérations générales

- Cadre 1 : Base du présent rapport
 Cadre 2 : Priorité
 Cadre 3 : Titre et/ou Abrégé tel qu'ils sont définitivement arrêtés

Partie 2 : Rapport de recherche

Partie 3 : Opinion sur la brevetabilité

- Cadre 4 : Remarques de clarté
 Cadre 5 : Déclaration motivée quant à la Nouveauté, l'Activité Inventive et l'Application Industrielle
 Cadre 6 : Observations à propos de certaines revendications dont aucune recherche significative n'a pu être effectuée
 Cadre 7 : Défaut d'unité d'invention

Examineur: M. Bendaoud

Téléphone: 212 5 22 58 64 14/00

Email : bendaoud@ompic.ma

Date d'établissement du rapport : 29/12/2015

Partie 1 : Considérations générales

Cadre 1 : base du présent rapport

Les pièces suivantes de la demande servent de base à l'établissement du présent rapport :

- Description
1 Page
- Revendications
4
- Planches de dessin
1 Page

Partie 2 : Rapport de recherche

Classement de l'objet de la demande :

CIB : A23L1/164, A23L1/212

Bases de données électroniques consultées au cours de la recherche :

EPOQUE, Orbit

Catégorie*	Documents cités avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	N° des revendications visées
X	US 4256772 ; 03/17/1981; General Foods Corporation	1-4
X	DE 19716001; 10/ 22/1998; Juchem Gmbh	1-4
A	US 4517210 ; 05/14/1985 ; Harvey P. Fogel	1-4
A	MA 34857; 01/02/2014; ELHAFUDI MAHMOUD	1-4

***Catégories spéciales de documents cités :**

-« X » document particulièrement pertinent ; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré isolément
-« Y » document particulièrement pertinent ; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier
-« A » document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent
-« P » documents intercalaires ; Les documents dont la date de publication est située entre la date de dépôt de la demande examinée et la date de priorité revendiquée ou la priorité la plus ancienne s'il y en a plusieurs
-« E » Éventuelles demandes de brevet interférentes. Tout document de brevet ayant une date de dépôt ou de priorité antérieure à la date de dépôt de la demande faisant l'objet de la recherche (et non à la date de priorité), mais publié postérieurement à cette date et dont le contenu constituerait un état de la technique pertinent pour la nouveauté

Partie 3 : Opinion sur la brevetabilité*Cadre 4 : Remarques de clarté*

La revendication 3 ne satisfait pas à l'exigence de clarté, car l'objet de la protection demandée n'est pas clairement défini conformément à l'article 35 de la loi 17-97 modifiée et complétée par la loi 23-13

La caractéristique de la revendication 3, mentionnant des formes de pâte de date ne figure pas dans la description. La revendication ne se fonde donc pas sur la description, de plus la caractéristique en question ne semble pas avoir d'effet technique.

Cadre 5 : Déclaration motivée quant à la Nouveauté, l'Activité Inventive et l'Application Industrielle

Nouveauté (N)	Revendications aucune Revendications 1-4	Oui Non
Activité inventive (AI)	Revendications aucune Revendications 1-4	Oui Non
Possibilité d'application Industrielle (PAI)	Revendications 1-4 Revendications aucune	Oui Non

Il est fait référence aux documents suivants. Les numéros d'ordre qui leur sont attribués ci-après seront utilisés dans toute la suite de la procédure

D1 : US 4256772 ; 03/17/1981; General Foods Corporation

D2 : DE 19716001; 10/ 22/1998; Juchem GmbH

D3 : US 4517210 ; 05/14/1985 ; Harvey P. Fogel

1. Nouveauté et Activité inventive :

Le document D1 décrit des aliments du petit déjeuner de longue conservation, comprenant des fruits semi-humide et / ou des morceaux de fruits mélangés avec des céréales de type croustillant sec qui est généralement servi avec du sucre et du lait froid ou de la crème. Parmi les fruits utilisés dans la formulation est citée la date. La teneur relativement élevée en humidité du fruit semi-humide doux est équilibrée avec celle des particules de céréales croquantes sèches en assimilant les activités de l'eau des deux composants avant ou au cours du stockage et de ce fait la migration d'humidité à partir du fruit aux céréales prolonge le stockage.

Le document D2 décrit des céréales instantanée, type muesli formulé à base de céréales et de datte (entre autres fruits).

D3 décrit un procédé amélioré de préparation d'une céréale croustillante du type sec qui est généralement servi avec du sucre et du lait froid ou de la crème a été développée. L'équilibre de l'humidité permet l'aspect croquant dans les morceaux de céréales et maintiens un degré de douceur et d'humidité souhaitée dans les morceaux de fruits.

L'objet de la revendication 1 ne diffère pas de D1 ou de D2 en ce que les documents cités décrivent des céréales contenant des dattes.

L'objet de la 1^{ère} revendication manque de nouveauté selon les dispositions de l'article 26 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.

Les documents D1 et D2 divulguent les caractéristiques techniques des revendications 1 à 4 à savoir des céréales croustillante en flocons mélangées avec des dattes ou autre fruits secs.

Par conséquent, l'objet de le 1^{ère} revendication n'est pas nouveau.

La présente demande ne remplit pas les conditions énoncées dans l'article 28 de loi 17/97, l'objet des revendications 1-4 n'étant pas conforme aux critères d'activité inventive définis par l'article 28.

2. Possibilité d'application industrielle (PAI) :

L'objet de la présente invention est susceptible d'application industrielle au sens de l'article 29 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13, parce qu'il présente une utilité déterminée, probante et crédible.