

ROYAUME DU MAROC

OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIETE (19)
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE



المملكة المغربية

المكتب المغربي
للملكية الصناعية و التجارية

(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication : **MA 37457 A1**
(51) Cl. internationale : **A23J 1/12; A61P 7/12; A61P 7/00**
(43) Date de publication : **31.05.2016**

(21) N° Dépôt : **37457**

(22) Date de Dépôt : **24.10.2014**

(71) Demandeur(s) : **MOHAMED DAOUDI, (MA)**

(72) Inventeur(s) : **mohamed daoudi**

(54) Titre : **Farine 45 hypoglycemiante contre le diabete insipide**

(57) Abrégé : Composition d'un produit Anti-diabetique Composition alicamenteuse et son utilisation La présente invention concerne des composes ayant une spécificité anti-diabetique soit : 1- A l'état de dégression 2- A l'état de régression Les compositions alimenteuses sont matières 1- Fongibles a bas de farine 45 fermentée 2- Dépourvues d'éléments susceptibles de favoriser l'augmentation du taux de glucose 3- Pourvues d'éléments inhibiteurs du taux de glucose 4- Pourvues d'éléments hypoglycémiants.

ABREGE DU CONTENU TECHNIQUE DE L'INVENTION

Composition d'un produit Anti-diabetique

Composition Alicamenteuse et son utilisation

1. La présente invention concerne des composés ayant une spécificité Anti-diabétique soit :

- 1- A l'état de dégression

- 2- A l'état de régression

2. Les compositions alicamenteuses sont des matières

- 1- Fongibles à base de farine 45 fermentée

- 2- Dépourvues d'éléments susceptibles de favoriser l'augmentation
Du taux de glucose,

- 3- Pourvues d'éléments inhibiteurs du taux de glucose

- 4- Pourvues d'éléments hypoglycémiants

*** Le Composé Anti-Diabétique**

La présente invention concerne des formes alicamenteuses, solides et stables dérivées de la fermentation d'une farine 45.

Les Arguments en faveur de cette voie d'administration ou consommation portant les propriétés suivantes :

- 1) Manque de toxicité.
- 2) Absence d'aflatoxine
- 3) Bio-dégradable
- 4) Disponible
- 5) Facilité d'assimilation

L'opération consiste à faire un traitement de fermentation à tolérance /0/ de la farine 45 afin d'agir sur ses principaux composants à savoir :

- A- L'amidon
- B- Le maltose
- C- Le gluten

Les sels minéraux [phosphore, magnésium, Potassium] doivent être épargnés, car ils déterminent la qualité et la pureté de la farine 45 fermentée.

I- La fermentation peut être à l'origine de la présence d'un produit à chromosomes artificiels, avec un bénéfice – Risque +.

II- La fermentation peut être à l'origine de la présence d'un élément à 2 carbones : $C - C - OH$

avec un bénéfice – Risque +

La deuxième phase est la plus importante.

Il s'agit certes de détruire tout ce qui est peut être nuisible à la consommation par le consommateur malade.

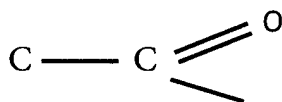
Après l'opération de fermentation du produit cité en référence, il faut procéder à la destruction de tous les éléments nuisibles tels que.

L'AFLATOXINE B1, B2 / G1, G2 s'il y a lieu.

Pour cela, l'opération de fermentation doit subir différents traitements à tolérance / 0 /

Les réactions en chaîne se produisent de la manière suivante :

1. Le produit à 2 carbones C2



Possède des propriétés de destruction des champignons / Bactéries

2. Le produit ClO^-

Possède des propriétés Anti-septiques et de destruction massive des Bactéries

3. Bio- Cadex

Appartient à la familles des Terpènes repoussantes



Possède des propriétés efficaces de destruction massives des champignons / Bactéries

4. Bio- Fen

Possède des propriétés hypoglycémiantes et des propriétés des destruction champignons / Bactéries

Après avoir subi les différentes analyses / essais les laboratoires :

Eurofins / France et Sica -AgriQ / Alméria ont prouvé l'exactitude des paramètres d'Innocuité suivants :

Tableau des analyses après fermentation de la farine 45

La boratoire d'analyses EUROFINS/France	
1- Amidon 51 ($\pm 7,7$) g/100	Soit :-25 % du taux normal
2- Maltose $< 0,1$ g/100	Soit : presque absence
3- Potassium 0,24 ($\pm 0,048$) g/100	Soit : sans changement

La boratoire d'analyses Sica-AgriQ / Alméria

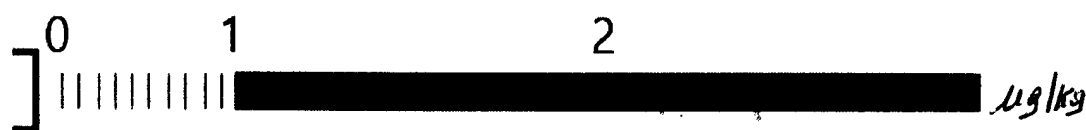
Aflatoxine **B1** < 1

Aflatoxine **B2** < 1

Aflatoxine **G1** < 1

Aflatoxine **G2** < 1

Tableau de référence quantifié



1 Limite de quantification par chromatographie

2 Limite autorisée par L'UE

La présente invention traite un dysfonctionnement organique en l'occurrence le diabète qui découle soit :

1. Un mauvais fonctionnement pancréatique.
2. Un mauvais fonctionnement de la sonde de détection de la quantité du sang.
3. Soient les deux à la fois.

Le dysfonctionnement morbide provient soit :

- Du pancréas
- De la sonde de détection

Entraine systématiquement un diabète insipide
Cette pathologie dépend de plusieurs facteurs.

1. Le dysfonctionnement pancréatique réduit le taux d'insuline.
2. Le dysfonctionnement de la sonde de détection provoque une insensibilité au passage du sang qui passe par dérivation en petite quantité de PPM et qui doit permettre d'évaluer la quantité du glucose présent dans le corps afin d'évaluer la quantité pondérée d'insuline que le pancréas doit déverser dans le système circulatoire afin de sauvegarder une quantité optimale de :

1.1 g/l à jeun

1.4 g/l après repas

Et procéder à la destruction de l'excédent du glucose.

❖ **Pour plus d'information voir la planche de dessin ci-jointe.**

LES CONSEQUENCES

1. Le pancréas ne fournit plus d'insuline
2. Le manque de sensibilité de la sonde
3. Le manque d'harmonie entre le pancréas et la sonde

Le glossaire qui aide à comprendre que la farine 45 fermentée est choisie pour remplacer les disfonctionnement 1-2-3 est l'idéal, car il n'existe pas, jusqu'à présent d'autres alternatifs pour échapper à cette pathologie insipide, et d'autre part épargner les organes les plus sensibles à savoir :

Les yeux, Le cœur, Les reins et éviter dans le cas échéant l'ablation d'un organe indispensable afin de garder une intégrité totale du corps

Ainsi la consommation de la farine 45 fermentée s'avère d'une grande nécessité prophylactique contre le diabète.

5. Le composé de la matière n° 1 selon la revendication 1-2-3-4 consiste à être traité par la présence d'un produit à l'état ionique ClO^-
6. Le composé de la matière n° 1 selon la revendication 1-2-3-4-5 consiste à être traité par la présence d'un élément Bio-Fen Anti-oxydant et Anti- parasite
7. Le composé de la matière n° 1 selon la revendication 1-2-3-4-5-6 consiste à être traité par la présence d'un élément Bio-cadex appartenant à la famille des terpènes

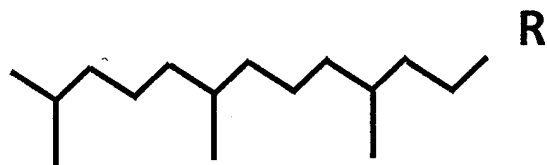
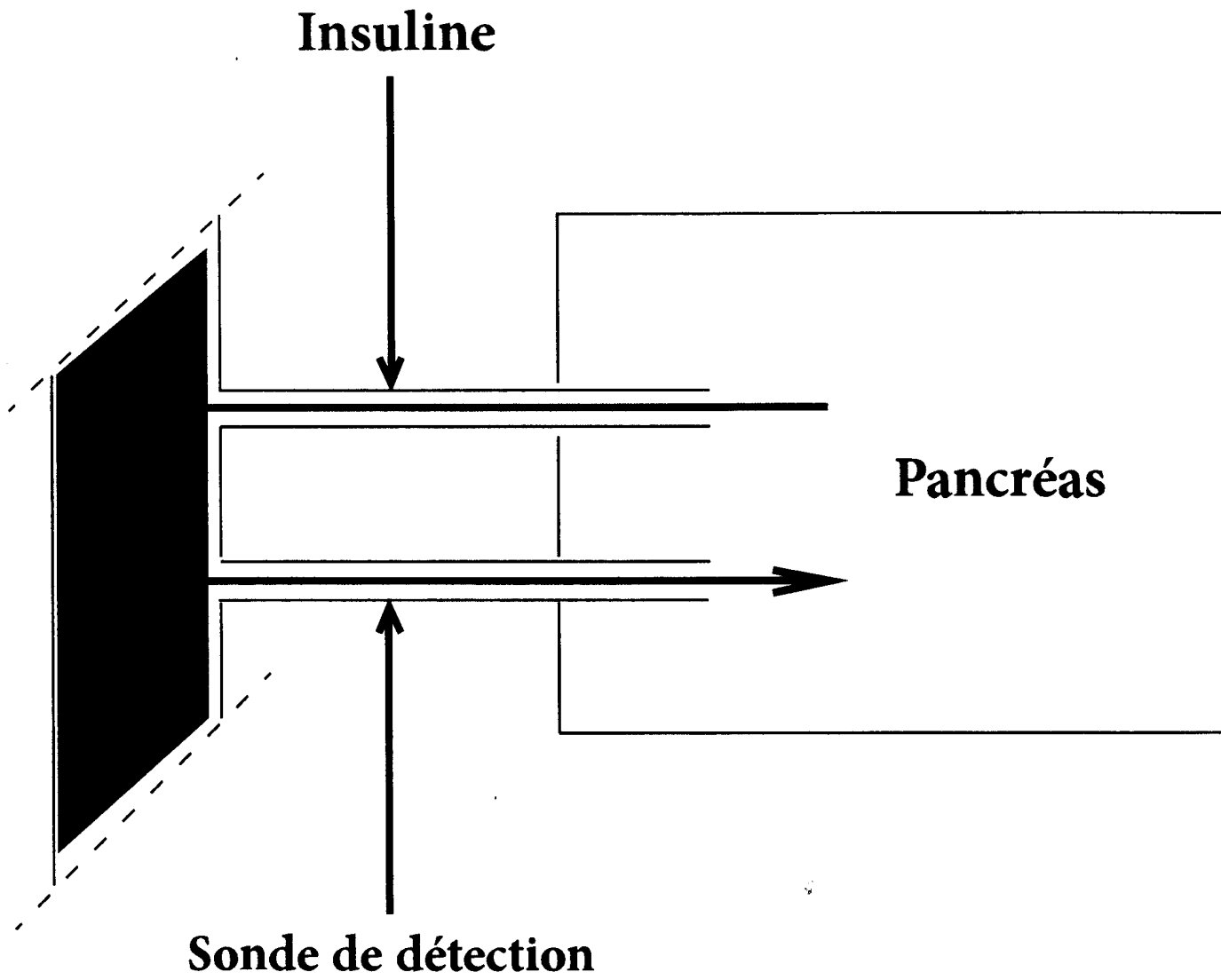


Planche de dessin



ROYAUME DU MAROC

OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE

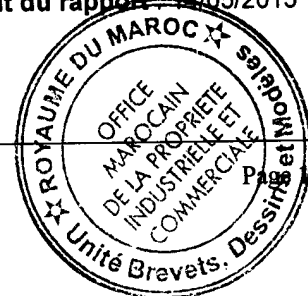


المملكة المغربية

المكتب المغربي
للملكية الصناعية و التجارية

**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 : 37457	Date de dépôt : 24/10/2014
Déposant : MOHAMED DAOUDI	
Intitulé de l'invention : Farine 45 hypoglycemiante contre le diabete insipide	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Cadre 1 : Base du présent rapport <input type="checkbox"/> Cadre 2 : Priorité <input type="checkbox"/> Cadre 3 : Titre et/ou Abrégé tel qu'ils sont définitivement arrêtés	
Partie 2 : Rapport de recherche	
Partie 3 : Opinion sur la brevetabilité	
<input checked="" type="checkbox"/> Cadre 4 : Remarques de clarté <input checked="" type="checkbox"/> Cadre 5 : Déclaration motivée quant à la Nouveauté, l'Activité Inventive et l'Application Industrielle <input type="checkbox"/> Cadre 6 : Observations à propos de certaines revendications dont aucune recherche significative n'a pu être effectuée <input type="checkbox"/> Cadre 7 : Défaut d'unité d'invention	
Examineur: R. TELLAA	Date d'établissement du rapport : 14/05/2015
Téléphone: 212 5 22 58 64 14/00	



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 - 6
- Revendications
1 - 7

Partie 2 : Rapport de recherche**Classement de l'objet de la demande :**

CIB: A61P7/12, A61P7/00, A23J 1/12.

CPC: A23J 1/12.

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	US2011296560; FROHBERG CLAUS [DE]; SCHMIDT RALF-CHRISTIAN [DE]; 01/12/2011.	1 - 7
X	EP2591667; BARILLA FLLI G & R [IT]; 15/05/2013.	1 - 7

***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*

- a) L'objet des revendications 1 - 7 ne satisfait pas aux exigences de clarté, en effet il est recommandé de rédiger les revendications de la manière suivante :
- Une revendication de produit : «produit pourcaractérisé en ce que....».
 - Une revendication de procédé : «procédé pour comprenant les étapes suivantes».
 - Une revendication d'utilisation médicale : «composé X pour son utilisation dans le traitement de la maladie Y».
- b) L'objet des revendications 2-7 concerne des étapes d'un procédé Une revendication de procédé doit s'écrire de la manière suivante «procédé pour comprenant les étapes suivantes».
- c) La revendication 3 ne satisfait pas aux exigences de clarté, car l'objet de la protection demandée n'est pas clairement défini. L'expression « un élément porteur des chromosomes artificiels » n'est pas claire.

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

Nouveauté (N)	Revendications 1 -7 Revendications aucune	Oui Non
Activité inventive (AI)	Revendications aucune Revendications 1 - 7	Oui Non
Possibilité d'application Industrielle (PAI)	Revendications aucune Revendications 1 - 7	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 : US2011296560

D2 : EP2591667

1. Nouveauté (N) :

Le document D1 décrit une des farines de blé, dont la composition en amidon contient une teneur en amylose entre 15% et 30% p/p, et des denrées alimentaires contenant ces farines de blé. La présente invention a aussi pour objet des procédés pour la production desdites farines de blé et de l'utilisation de l'amidon de celle-ci comme un pré-biotique ou pour la production de denrées alimentaires présentant un indice glycémique diminué.

Par conséquent, l'objet de la revendication 1, ainsi que les revendications dépendantes 2 - 7 est nouveau conformément à l'article 26 de la loi 17-97 modifiée et complétée par la loi 23-13.

2. Activité inventive (AI) :

Le document D1 décrit des farines de blé, dont la composition en amidon va permettre la diminution de l'indice glycémique corporel comparé aux autres farines, ce qui aura un effet bénéfique sur la glycémie surtout pour les personnes diabétiques.

L'objet de la revendication 1 de la présente demande diffère de D1 en ce qu'il a pour objet la farine T45 fermentée, pour son utilisation pour le traitement du diabète relatif à un taux de glucose élevé.

la présente description ne fournit pas d'exemples qui démontrent l'effet résultant de ces différences techniques.

en référence aux divulgations à la page 5, lignes 1-10 de la présente demande ainsi que la revendication 1 indiquant que farine T45 fermentée peut être utilisée dans le traitement du diabète, il semble que le passage n'est pas supporté par des données expérimentales claires.

en l'absence de ces données ou des résultats établissant des effets techniques expérimentales, le problème technique objectif à résoudre en ce qui concerne la présente invention revendiquée semble être simplement la fourniture de composition alternative, et ne peut donc être considéré comme représentant une contribution inventive à l'art actuel. par conséquent, le manque d'activité inventive se pose pour la revendication 1 ainsi que les revendications dépendantes 2-7.

Par conséquent, l'objet des revendications 1 à 7 implique une activité inventive conformément à l'article 28 de la loi 17-97 modifiée et complétée par la loi 23-13.

3. Possibilité d'application industrielle (PAI) :

L'objet de présente demande ne présente pas une utilité probante et crédible vu que la farine 45 constituée majoritairement d'amidon ne peut pas être utilisée pour le traitement du diabète.

Par conséquent, l'objet de la présente demande n'est pas 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,