

(12) BREVET D'INVENTION

- (11) N° de publication : **MA 39468 B1** (51) Cl. internationale : **G01N 33/569; C12C 11/00**
- (43) Date de publication : **30.09.2020**
-
- (21) N° Dépôt : **39468**
- (22) Date de Dépôt : **16.09.2015**
- (30) Données de Priorité : **16.09.2014 US 201462071179 P**
- (86) Données relatives à la demande internationale selon le PCT: **PCT/US2015/050509 16.09.2015**
- (71) Demandeur(s) : **Roar Holding, LLC, Audubon Biomedical Center 3960 Broadway New York, New York 10032 (US)**
- (86) N° de dépôt auprès de l'organisme de validation: EP 15843033.0
- (72) Inventeur(s) : **BROCIA, Robert W.**
- (74) Mandataire : **MOROCCO INTELLECTUAL PROPERTY SERVICES**
-
- (54) Titre : **BOISSONS ÉNERGISANTES ET AUTRES ADJUVANTS NUTRITIONNELS ISSUS DE SPIRITUEUX À BASE D'AGAVE**
- (57) Abrégé : L'invention concerne des compositions contenant des inhibiteurs de la monoamine oxydase préparées par élimination de l'alcool présent dans des boissons issues de l'agave.

REVENDICATIONS

1. Composition comprenant des composés inhibiteurs de monoamine oxydase (MAO), laquelle composition est préparée en éliminant l'éthanol
5 d'une boisson alcoolique distillée dérivée d'agave, ladite élimination de l'éthanol survenant via un processus qui retient des composés volatils autres que l'éthanol, lequel processus étant une osmose inverse ou une filage de colonnes coniques.
- 10 2. Composition selon la revendication 1, dans laquelle la boisson alcoolisée distillée est un distillat qui a été préparé en :
 - a) chauffer les tiges d'agave cactus pour hydrolyser les sucres complexes ;
 - b) broyer et écraser les tiges chauffées pour libérer un sirop ;
 - 15 c) diluer ledit sirop avec de l'eau à un niveau de 12-14 BRIX et inoculer avec de la levure ;
 - d) fermenter le sirop dilué inoculé pour obtenir un produit de fermentation ; et
 - e) distiller le produit de fermentation pour obtenir un distillat.
- 20 3. Composition selon la revendication 2, dans laquelle l'étape a) est effectuée par autoclavage.
4. Composition selon la revendication 2, dans laquelle l'étape b) est
25 effectuée dans un broyeur et un concasseur.
5. Composition selon la revendication 2, dans laquelle le processus de l'étape d) comprend une fermentation entre la température ambiante et 30°C en présence de *S. cerevisiae* et *K africana*.

6. Composition selon la revendication 2, dans laquelle l'étape e) est conduite jusqu'à ce que le distillat atteigne une concentration en éthanol d'au moins 38 à 40 % v/v.

5

7. Produit alimentaire ou boisson qui comprend la composition de la revendication 1 ou de la revendication 2.

8. Composition telle que définie dans la revendication 1 ou la
10 revendication 2 ou produit alimentaire ou boisson selon la revendication 7 pour une utilisation dans le traitement de troubles caractérisés par une hyperactivité de monoamine oxydase (MAO).

9. Composition, produit alimentaire ou boisson à utiliser selon la
15 revendication 8, où ledit état est la dépression ou la maladie de Parkinson.