

(12) BREVET D'INVENTION

(11) N° de publication : **MA 41067 B1** (51) Cl. internationale : **A23L 33/17**

(43) Date de publication :
31.08.2020

(21) N° Dépôt :
41067

(22) Date de Dépôt :
30.12.2015

(30) Données de Priorité :
31.12.2014 FR 20140063512

(86) Données relatives à la demande internationale selon le PCT:
PCT/FR2015/053784 30.12.2015

(86) N° de dépôt auprès de l'organisme de validation:EP15830827.0

(71) Demandeur(s) :
Ynsect, 1 Rue Pierre Fontaine 91058 Evry Cedex / FR (FR)

(72) Inventeur(s) :
ARMENJON, Benjamin ; BEREZINA, Nathalie ; LAURENT, Sophie ; HUBERT, Antoine ; SOCOLSKY, Cecilia ; SANCHEZ, Lorena

(74) Mandataire :
ATLAS INTELLECTUAL PROPERTY

(54) Titre : **COMPOSITION COMPORTANT DE LA CHITINE ET DES PROTÉINES DIGESTIBLES**

(57) Abrégé : La présente invention concerne une composition contenant au moins 67% en poids de protéines brutes, au moins 5% en poids de chitine, les pourcentages en poids relatifs au poids total de la composition et 85% en poids de protéines digestibles par rapport au poids total protéine brute. L'invention concerne également un procédé de préparation de la composition et ses utilisations, en particulier dans l'alimentation humaine ou animale.

Revendications

1. Composition comportant au moins 67% en poids de protéines brutes, au moins 5% en poids de chitine, les pourcentages en poids étant donnés sur le poids total de composition, et 85% en poids de protéines digestibles sur le poids total de protéines brutes.
2. Composition selon la revendication 1, comportant des cendres à une teneur inférieure ou égale à 4% en poids sur le poids total de composition.
3. Composition selon la revendication 1 ou 2, comportant de la matière grasse à une teneur comprise entre 5 et 20% en poids sur le poids total de composition.
4. Composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, obtenue à partir d'insectes.
5. Composition selon l'une quelconques des revendications 1 à 4, dont le taux d'humidité résiduel est compris entre 2 et 15%.
6. Composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, comportant entre 30 et 60% en poids de protéines solubles par rapport au poids total de protéines brutes, dans laquelle au moins 50% des protéines solubles ont une taille inférieure ou égale à 12400g/mol.
7. Procédé de préparation d'une composition selon l'une quelconque des revendications 4 à 6, comportant les étapes suivantes :
 - i) abattage d'insectes,
 - ii) pressage des insectes pour obtenir un gâteau de presse,
 - iii) séchage du gâteau de presse, et
 - iv) broyage du gâteau de presse.
8. Procédé selon la revendication 7, comportant les étapes suivantes,
 - i) abattage des insectes,
 - ii) pressage des insectes pour obtenir un gâteau de presse,
 - iii) séchage du gâteau de presse, et
 - iv) broyage du gâteau de presse,dans lequel l'étape de pressage est précédée d'une étape de broyage des insectes.
9. Procédé selon la revendication 7, comportant les étapes suivantes,
 - i) abattage des insectes,
 - ii) pressage des insectes pour obtenir un gâteau de presse,
 - iii) séchage du gâteau de presse, et
 - iv) broyage du gâteau de presse,dans lequel l'étape de pressage est réalisée à chaud.
10. Procédé selon la revendication 7, comportant les étapes suivantes,
 - i) abattage des insectes,
 - ii) pressage des insectes pour obtenir un gâteau de presse,
 - iii) séchage du gâteau de presse, et

iv) broyage du gâteau de presse,
dans lequel l'étape de broyage du gâteau de presse est réalisée à une taille de
particules comprise entre 300 μm et 1 mm.

11. Utilisation de la composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 6,
dans l'alimentation humaine ou animale.

12. Utilisation selon la revendication 11, dans laquelle la composition est utilisée en
remplacement d'une farine protéique.