

(12) BREVET D'INVENTION

(11) N° de publication : **MA 47819 B1** (51) Cl. internationale : **A23L 27/40**

(43) Date de publication :
31.03.2021

(21) N° Dépôt :
47819

(22) Date de Dépôt :
11.10.2017

(30) Données de Priorité :
12.10.2016 FR 20160059856

(86) Données relatives à la demande internationale selon le PCT:
PCT/FR2017/052801 11.10.2017

(71) Demandeur(s) :
Compagnie Des Salins Du Midi Et Des Salines De L'Est, Clichy Pouchet - Bâtiment A 92-98, Boulevard Victor Hugo 92115 Clichy Cédex (FR)

(72) Inventeur(s) :
BROQUET, Laurent

(74) Mandataire :
ABU-GHAZALEH INTELLECTUAL PROPERTY (TMP AGENTS)

(86) N° de dépôt auprès de l'organisme de validation: EP17794373.5

(54) Titre : **CONDIMENT HYPOSODÉ AROMATISÉ**

(57) Abrégé : L'invention porte sur un condiment hyposodé aromatisé aux propriétés organoleptiques améliorées permettant une alimentation plus saine. Le condiment hyposodé comprend, ou consiste essentiellement en, un mélange de chlorure de sodium (sel), de sulfate de calcium hydraté (CaSO₄*2H₂O), et éventuellement de sulfate de magnésium hydraté (MgSO₄*7H₂O), associé à au moins un composé organique aromatique. L'invention porte également sur l'utilisation du condiment dans l'industrie alimentaire, un procédé d'aromatisation d'aliments utilisant ledit condiment et un procédé de fabrication dudit condiment.

Revendications

1. Un condiment hyposodé aromatisé solide comprenant, ou étant essentiellement constitué par, un mélange :

- 5 - de 19 % à 34 % en poids de NaCl ;
 - de 32 % à 65 % en poids, soit de $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$, soit d'un mélange de $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ et de $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$; et
 - de 1% à 15 % en poids d'un composé organique aromatique ; les proportions des composés du mélange étant données par rapport au poids total dudit condiment.

10

2. Le condiment hyposodé selon la revendication 1, ledit condiment pouvant comprendre, ou être essentiellement constitué par, un mélange :

- de 19 % à 32 % en poids de NaCl ;
 - de 32 % à 53 % en poids de $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$;
15 - de 1 % à 12 % en poids de $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$; et
 - de 2 % à 14 % en poids d'un composé organique aromatique ; les proportions des composés du mélange sont données par rapport au poids total dudit condiment.

20

3. Le condiment hyposodé selon la revendication 1 ou 2, où ledit NaCl se présente pour moitié sous la forme de grains de sel très fins, dont la taille des grains est inférieure à 250 μm , et pour moitié de gros sel, dont la taille des grains va de 1,25 à 2 mm, cette proportion relative dudit sel très fin et dudit gros sel étant en poids.

25

4. Le condiment hyposodé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, où ledit composé organique aromatique est choisi dans le groupe constitué des herbes aromatiques, telles que le basilic, le cerfeuil, la ciboulette, la coriandre, l'estragon, le laurier, la livèche, la marjolaine, la menthe, la menthe poivrée, le persil, le romarin, la sarriette, la sauge, le thym et leurs mélanges.

30

5. Le condiment hyposodé selon la revendication 4, où ledit composé organique est un mélange de sauge, de sarriette, de thym et d'estragon.

35

6. Le condiment hyposodé selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, où ledit composé organique aromatique comprend au moins un tiers, de préférence la moitié ou au moins la moitié, de son poids par rapport au poids total dudit composé organique aromatique sous la forme de particules dont la taille est supérieure à 800 μm , de préférence supérieure à 1mm, avantageusement de 1 à 3 mm.

7. Le condiment hyposodé selon la revendication 6, où ledit condiment ne comprend pas d'agent antiagglomérant ou d'agent de coulabilité.

5 8. Le condiment hyposodé selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, où ledit condiment ne contient pas de chlorure de potassium.

9. Utilisation d'un mélange comprenant, ou étant essentiellement constitué par, un mélange :

10 - de 19 % à 34 % en poids de NaCl ;

- de 32 % à 65 % en poids soit de $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$, soit d'un mélange de $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ et de $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$; et

- de 1% à 15 % en poids d'un composé organique aromatique ;

ledit composé étant choisi dans le groupe constitué par les herbes aromatiques ;

15 les proportions de ces composés étant données par rapport au poids total dudit condiment, dans le domaine culinaire et l'industrie alimentaire.

10. Procédé d'aromatisation d'un aliment, ledit procédé comprenant l'adjonction du condiment hyposodé décrit aux revendications 1 à 8 audit aliment.

20

11. Procédé de fabrication d'un condiment tel que décrit à l'une quelconque des revendications 1 à 8, ledit procédé comprenant le mélange mécanique desdits composants jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et de préférence comprenant une étape, subséquente ou simultanée, d'ajout d'eau audit mélange dans une proportion

25 de 0.5 à 1% du poids total du condiment .