

(12) BREVET D'INVENTION

- (11) N° de publication : **MA 53885 B1**
- (43) Date de publication : **29.07.2022**
- (51) Cl. internationale : **A01N 3/02; A23B 7/154; A23B 7/157; A23B 9/30; A23B 9/14; A23B 9/26; A23B 7/16**
-
- (21) N° Dépôt : **53885**
- (22) Date de Dépôt : **06.05.2020**
- (30) Données de Priorité : **06.05.2019 EP 19172838**
- (86) Données relatives à la demande internationale selon le PCT: **PCT/NL2020/050290 06.05.2020**
- (71) Demandeur(s) : **Liquidseal Holding B.V., Schuttersveld 9 2316 XG Leiden (NL)**
- (72) Inventeur(s) : **MONSTER, Victor Steven ; VAN DEN BERG, Eugene Robert ; GROENEWEGEN, Glenn Gareth**
- (74) Mandataire : **SABA & CO., TMP**
- (86) N° de dépôt auprès de l'organisme de validation: **EP20725966.4**
-
- (54) Titre : **COMPOSITION DE REVÊTEMENT COMESTIBLE POUR LE REVÊTEMENT DE PRODUITS DE RÉCOLTE FRAIS**
- (57) Abrégé : La présente invention concerne une composition comestible pour le revêtement de produits fraîchement récoltés et un produit de récolte revêtu de ladite composition. L'invention concerne également un procédé de revêtement pour un produit récolté. De plus, l'invention concerne l'utilisation de ladite composition comestible pour la préparation d'un fruit ou légume après la récolte avec une durée de conservation prolongée et/ou une perte de poids plus lente par rapport à un fruit ou à un légume qui n'est pas revêtu de ladite composition et l'utilisation de ladite composition comestible pour la préparation d'une fleur coupée après récolte avec une durée de vie en vase prolongée lorsqu'elle est revêtue de ladite composition par rapport à une fleur coupée comparable qui n'est pas revêtue de ladite composition.

EP 20725966.4

REVENDEICATIONS

5

1. Composition comestible pour enrober des produits fraîchement récoltés, laquelle composition est sous la forme d'une émulsion aqueuse, comprenant :

un monoglycéride, lequel monoglycéride a une
10 longueur de chaîne de 12 à 20 atomes de carbone ;

un ou plusieurs acides gras ayant une longueur de chaîne de 12 à 21 atomes de carbone ; et

un ou plusieurs agents alcalins ;

laquelle composition comprend ledit monoglycéride
15 en une quantité de 1 à 10 % p/v de l'émulsion ; ledit acide gras en une quantité de 1 à 5 % p/v de l'émulsion ; ledit agent alcalin en une quantité de 0,10 à 10 % p/v de l'émulsion, dans laquelle le pourcentage d'additifs autres que ledit monoglycéride, ledit ou lesdits acides
20 gras et agents alcalins, et l'eau, ne dépasse pas 10 % p/v de l'émulsion.

2. Composition selon la revendication 1, dans laquelle ledit monoglycéride a des chaînes choisies dans
25 le groupe consistant en une chaîne laurate, une chaîne oléate, une chaîne palmitate et une chaîne stéarate.

3. Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans laquelle lesdits un ou
30 plusieurs acides gras comprennent un ou plusieurs acides gras en C18, tels qu'en C18, C18:1, C18:2, C18:3, par exemple l'acide oléique, ou un mélange de ceux-ci.

4. Composition selon la revendication 3, dans laquelle lesdits un ou plusieurs acides gras comprennent de l'acide oléique.

5 5. Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans laquelle lesdits un ou plusieurs agents alcalins sont obtenus par dissolution d'un ou plusieurs composés du groupe consistant en NaOH, KOH, la morpholine, l'hydroxyde d'ammonium, le
10 (bi)carbonate d'ammonium, l'ammoniac, le bicarbonate de sodium, le bicarbonate de potassium, le chlorure d'ammonium et/ou de préférence dans laquelle l'agent alcalin est capable de s'évaporer après l'application de la composition sur le produit fraîchement récolté.

15

6. Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes, qui comprend en outre un ou plusieurs agents d'espacement, dans laquelle ledit agent d'espacement est un polyol, tel qu'un polyol choisi dans
20 le groupe consistant en le glycérol, le sorbitol, le propylèneglycol, le polyéthylèneglycol et leurs mélanges, de préférence le glycérol.

7. Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes, qui comprend en outre de la
25 lécithine et/ou des phosphatures d'ammonium et/ou un agent anti-mousse.

8. Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes, qui est exempt de solvants
30 organiques ou qui comprend un solvant organique en un pourcentage inférieur à 5 % p/v de l'émulsion.

9. Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes, qui comprend du monostéarate
35

de glycérol en une quantité de 1 à 10 % p/v d'émulsion ; de l'acide oléique en tant qu'acide gras en une quantité de 1 à 5 % p/v de l'émulsion ; un agent alcalin en une quantité de 0,1 à 10 % p/v de l'émulsion ; le
5 reste étant de l'eau.

10. Composition selon la revendication 9, qui comprend du monostéarate de glycérol en une quantité de 1 à 10 % p/v d'émulsion ; de l'acide oléique en tant
10 qu'acide gras en une quantité de 1 à 5 % p/v de l'émulsion ; de l'ammoniac en tant qu'agent alcalin en une quantité de 0,1 à 10 % p/v de l'émulsion, le reste étant de l'eau.

11. Composition selon la revendication 10, qui
15 comprend du monostéarate de glycérol en une quantité de 1 à 10 % p/v d'émulsion ; de l'acide oléique en tant qu'acide gras en une quantité de 1 à 5 % p/v de l'émulsion ; du glycérol en tant qu'agent d'espacement en une quantité de 0,01 à 10 % p/v de l'émulsion ; de l'ammoniac
20 en tant qu'agent alcalin en une quantité de 0,1 à 10 % p/v de l'émulsion, le reste étant de l'eau.

12. Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes, comprenant de l'ammoniac en
25 une quantité de 1 à 10 % p/v de l'émulsion, ou comprenant de l'ammoniac en combinaison avec du NaOH du KOH en une quantité combinée de 1 à 10 % p/v de l'émulsion.

13. Procédé pour enrober un produit fraîchement
30 récolté, de préférence choisi dans le groupe consistant en un fruit, un légume, un bulbe de fleur, une plante en pot et une fleur coupée, comprenant l'application après récolte, sur ledit produit récolté, d'une composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 12.

35

14. Utilisation de la composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 12 pour la préparation d'un fruit ou légume après récolte ayant une durée de conservation étendue et une faible perte de poids.

5

15. Utilisation de la composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 12 pour la préparation d'une fleur coupée ou d'une plante en pot après récolte ayant une tenue en vase prolongée.

10