(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

COURBEVOIE

(11) **N° de publication :** ***3 149 170***

(à n'utiliser que pour les commandes de reproduction)

(21) **N° d'enregistrement national :** **23 05613**

(51) Int Cl[8] : ***A 23 L 17/10*** *(2023.01), A 23 L 27/10, 27/24*

(12) DEMANDE DE BREVET D'INVENTION A1

(22) **Date de dépôt :** 05.06.23.

(30) **Priorité :**

(43) **Date de mise à la disposition du public de la demande :** 06.12.24 Bulletin 24/49.

(56) **Liste des documents cités dans le rapport de recherche préliminaire :** *Se reporter à la fin du présent fascicule*

(60) **Références à d'autres documents nationaux apparentés :**

( ) **Demande(s) d'extension :**

(71) **Demandeur(s) :** *HAY Ly Eang* — FR.

(72) **Inventeur(s) :** HAY Ly Eang.

(73) **Titulaire(s) :** HAY Ly Eang.

(74) **Mandataire(s) :** IPSILON.

(54) Composition d'un additif alimentaire de Prahok.

(57) La présente invention concerne une composition d'un additif alimentaire de Prahok, un procédé de fabrication d'une poudre de composition alimentaire de Prahok, une utilisation d'une telle composition d'un additif alimentaire de Prahok comme condiment, ainsi que tout aliment comprenant une telle composition d'un additif alimentaire de Prahok

FR 3 149 170 - A1

Description

Titre de l'invention : Composition d'un additif alimentaire de Prahok

[0001] La présente invention concerne une composition d'un additif alimentaire de Prahok, un procédé de fabrication d'une poudre de composition alimentaire de Prahok, une utilisation d'une telle composition d'un additif alimentaire de Prahok comme condiment, ainsi que tout aliment comprenant une telle composition d'un additif alimentaire de Prahok.

Etat de la technique

[0002] Pendant des siècles, le Prahok a été au cœur de la cuisine locale cambodgienne, profondément ancré dans la culture cambodgienne. Aujourd'hui, le condiment, dont la mauvaise odeur (caractérisée comme une odeur âcre) a la réputation de « faire fuir de nombreux touristes », continue néanmoins d'être un ingrédient « vedette » d'un large éventail de plats de légumes, de viande et de riz, ainsi que de soupes. À l'origine, le Prahok était un moyen de conserver le poisson pendant la saison sèche au Cambodge. Pour de nombreux habitants parmi les plus pauvres du Cambodge, ce poisson conservé était une source importante (voire unique) de protéines.

[0003] Ainsi, les produits culinaires cambodgiens sont de plus en plus consommés en dehors de l'Asie du Sud-Est, mais font l'objet d'un nombre remarquablement faible de rapports. La culture khmère et les traditions culinaires du peuple cambodgien, tant historiques que contemporaines, dépendent surtout du produit de poisson fermenté appelé Prahok (parfois aussi orthographié Prahoc ou Prohoc) comme ingrédient essentiel d'une grande variété de plats.

[0004] Le Prahok est aussi produit au Viêt Nam et on en retrouve jusqu'aux États-Unis, importé pour la diaspora cambodgienne.

[0005] Le Prahok est préparé à partir de différentes espèces de poissons frais, notamment des « gouramis clair de lune » et des « channa ».

[0006] Ainsi, ce produit a une importance culturelle pour l'histoire et la tradition du Cambodge dans la conservation du poisson, les méthodes de production et les utilisations du Prahok, ainsi que la conservation de cet élément aromatique et nutritionnel essentiel de la cuisine khmère.

[0007] Le régime alimentaire du peuple khmer du Cambodge repose principalement sur le riz et le poisson. Les Cambodgiens sont parmi les plus grands consommateurs de poisson. En raison de la disponibilité saisonnière du poisson, il y a eu une forte incitation historique à conserver le poisson en utilisant des procédés efficaces, peu coûteux et à faible consommation d'énergie. Traditionnellement, le Prahok était un

élément essentiel du régime alimentaire des Cambodgiens, car il était vital pour la nutrition et la sécurité alimentaire des familles rurales.

[0008] La méthode traditionnelle de fabrication du Prahok consiste à écraser le poisson sous le pied. Selon sa qualité, le Prahok peut se conserver de quelques semaines à plusieurs années. De nos jours, le processus se fait principalement à l'aide de machines qui hachent et mélangent le poisson au lieu de l'ancienne méthode au pied.

[0009] Il existe 2 principaux types de Prahok. Le Prahok ch'oeung contient des arêtes de poisson tout au long de la production. En revanche, le Prahok sach est fabriqué en éliminant d'abord les arêtes de poisson. Les deux types de Prahok sont fabriqués en retirant d'abord la tête, en écaillant et en nettoyant le poisson. Traditionnellement, le détartrage et le nettoyage étaient effectués en plaçant le poisson dans un panier plat au bord de la rivière et en marchant sur le poisson jusqu'à ce que les écailles soient emportées par le courant de la rivière.

[0010] Le Prahok ch'oeung est fabriqué avec les arêtes minuscules des petits poissons qui se ramollissent pendant la fermentation.

[0011] Le Prahok sach est préparé soit en découpant en filets du grand poisson serpent et en jetant les arêtes, soit en le découpant en steaks.

[0012] Le poisson préparé est ensuite mélangé à du sel à une concentration relativement faible, généralement de 4 à 5 %, et mis à tremper dans des paniers pendant la nuit. Ce processus de fermentation précoce permet d'obtenir un sous-produit hautement désirable appelé « teuktrey » (sauce de poisson). Certains types de Prahok sont fabriqués en séchant les poissons au soleil et en les écrasant ou en les broyant avec un mortier ou parfois même avec les pieds.

[0013] Le poisson est à nouveau salé avec 15-20% de sel pour faire du Prahok ch'oeung ou 25-30% de sel pour faire du Prahok sach. La fermentation se fait sans aération, sans remuer ni secouer, car l'exposition à l'oxygène provoque une mauvaise odeur et la formation de granulés qui compromettent la qualité. Le mélange est laissé à fermenter dans des cuves scellées en plastique, en terre, en métal ou en béton pendant plusieurs mois, voire un an. Les meilleurs poissons fermentés peuvent être conservés jusqu'à trois ans.

[0014] Si, historiquement, d'autres sources de protéines n'étaient pas disponibles pendant la saison sèche, dans le Cambodge moderne, les progrès de la technologie agricole et l'augmentation des importations d'autres produits animaux ont rendu d'autres sources de protéines plus facilement disponibles. Pourtant, l'incitation traditionnelle à traiter le poisson et à augmenter sa durée de conservation sans technologie de préservation telle que la réfrigération persiste.

[0015] Le Prahok reste un élément vital et largement consommé du régime alimentaire cambodgien, apprécié pour sa puissante saveur umami dans une grande variété de

sauces, de trempettes, de soupes et de plats principaux.

[0016] Les cuisiniers khmers utilisent généreusement le Prahok pour ajouter de la saveur à presque tous les plats. Le Prahok est apprécié dans les repas tout au long de la journée et les Khmers attestent que « sans son odeur et sa saveur, la nourriture n'est pas délicieuse ». Le Prahok est également utilisé comme sauce pour tremper les aliments ou simplement mélangé à un bol de riz. Sa saveur puissante est assez piquante et a été comparée au goût du vieux fromage français avec une odeur de poisson. Les secrets culinaires cambodgiens ont rarement été écrits ; les recettes ont été transmises de génération en génération et varient quelque peu dans les différentes régions du pays. La cuisine traditionnelle ancienne mélange le Prahok avec d'autres saveurs et couleurs uniques de manière à rehausser la saveur et l'arôme de chaque ingrédient. Les Cambodgiens ont perfectionné l'art de mélanger les épices dans des pâtes de poisson en utilisant des ingrédients comme le clou de girofle, la cannelle, l'anis étoilé, la noix de muscade, la cardamome, le gingembre et le curcuma.

[0017] Les poivrons séchés, les poivrons doux et les piments sont également utilisés selon les goûts et pour ajouter de la couleur. Les caractéristiques du kroeung d'un cuisinier cambodgien sont distinctives et considérées comme une mesure de respect dans la culture khmère. Le kroeung et le Prahok mélangés ensemble forment une combinaison aromatique unique qui est l'ingrédient le plus distinctif de la cuisine khmère. Ces ingrédients et d'autres ingrédients essentiels comme le tamarin, la citronnelle, le basilic, le sucre et le citron vert (communément appelé citron au Cambodge) parfument les sauces, les soupes, les sautés et de nombreux autres aliments.

[0018] De nombreux plats de Prahok sont plus appréciés avec une variété de légumes, une combinaison qui a l'avantage supplémentaire d'améliorer la qualité nutritionnelle des aliments cambodgiens en augmentant la biodisponibilité des nutriments dans le Prahok, y compris les protéines, la vitamine A, le calcium, le fer, le zinc et l'iode.

[0019] L'éventail impressionnant de bienfaits nutritionnels que procure le Prahok est le résultat de composés tels que :

- protéines : le Prahok fournit les acides aminés essentiels à l'alimentation humaine ;
- iode : lorsqu'il est préparé avec du sel iodé, le Prahok ajoute de l'iode à l'alimentation ; ou encore
- bactéries bénéfiques : parce-que c'est un aliment fermenté, le Prahok contient des bactéries qui peuvent être bénéfiques pour la santé intestinale.

[0020] En intégrant le Prahok à son alimentation, il est possible de traiter ou prévenir des problèmes de santé tels que :

- une faiblesse du système immunitaire : en raison de ses bactéries, le Prahok peut contribuer à augmenter les bactéries saines dans l'intestin et à renforcer votre système immunitaire ;

- un goitre : un goitre est une hypertrophie de la glande thyroïde. C'est un symptôme de carence en iode, qu'un Prahok peut aider à combattre ; ou encore
- une obésité : le Prahok contient relativement peu de calories. Il est donc possible de l'utiliser pour ajouter de la saveur à un repas sans affecter de manière significative la prise de poids.

[0021] Le Prahok présente toutefois des inconvénients notables :

- il est connu pour sa saveur de poisson intensément piquante. Cette saveur est particulièrement forte pour les étrangers (du Cambodge) qui ont tendance à comparer le goût fermenté à celui des fromages dits « super-frais ». Les restaurateurs cambodgiens sont par ailleurs connus pour limiter la quantité de Prahok utilisé dans les plats qu'ils servent aux étrangers en raison de son intensité ;
- il contient beaucoup de sel car celui-ci est utilisé pour conserver le Prahok. Une portion peut représenter une part importante d'un apport journalier recommandé en sodium. Or, une trop grande quantité de sel peut avoir un effet négatif sur la pression artérielle et causer divers autres problèmes de santé ; ou encore
- en raison de son odeur spécifique, une attention particulière doit être portée au stockage du Prahok.

[0022] L'un des buts de la présente invention consiste donc à trouver une composition de Prahok présentant les points forts identifiés ci-dessus tout en supprimant ses points faibles listés.

[0023] Ce but, ainsi que d'autres, sont atteints par la composition mise au point dans le cadre de la présente invention.

[0024] Ainsi un objet de la présente invention concerne une composition d'un additif alimentaire de Prahok caractérisée en ce que la composition comprend :

- du Prahok, et
- au moins un fixateur d'arômes.

[0025] Il a été en effet découvert que l'ajout d'au moins un fixateur d'arômes (pouvant par ailleurs également être un correcteur de goût) permet de maintenir les avantages identifiés tout en supprimant les inconvénients connus du Prahok listés ci-dessus.

[0026] Un fixateur d'arômes permet de fixer la fraction aromatique d'une composition alimentaire en empêchant ou réduisant par exemple la vitesse d'évaporation des composants les plus volatiles de la composition (qui peuvent survenir lors de la réaction de Maillard par exemple). De tels produits sont connus dans l'art, comme en atteste l'enseignement du document EP0030327B1.

[0027] De manière préférée, la quantité d'eau comprise dans la composition selon la présente invention est inférieure ou égale à 10% en poids par rapport au poids total de la composition, plus préférentiellement inférieure ou égale à 5%, inférieure ou égale à 4%, inférieure ou égale à 3%, inférieure ou égale à 2%, ou encore inférieure ou égale à

1% en poids par rapport au poids total de la composition.

[0028] De manière avantageuse, la composition selon la présente invention est sèche. En effet, l'absence d'eau améliore la conservation et les propriétés olfactives du Prahok.

[0029] Dans un mode de réalisation particulier, la composition selon la présente invention est caractérisée en ce que le Prahok est une poudre de Prahok. En effet, en l'absence d'eau ou du moins avec une quantité faible d'eau dans la composition, le Prahok est avantageusement sous forme de poudre. De manière surprenante, la poudre de Prahok améliore les propriétés olfactives et le goût du Prahok.

[0030] De manière préférée, le fixateur d'arômes est choisi dans la liste d'adjuvants consistant en de l'amidon, de la maltodextrine, de la poudre de patate, de la poudre de fruits secs, de la poudre de lait, du poivre, du gingembre, de la citronnelle, de l'écorce d'orange amer, de l'ail, de la cannelle, du curcuma et l'un quelconque de leurs mélanges.

[0031] De manière plus préférée, le fixateur d'arômes comprend de la maltodextrine et/ou de la poudre de lait.

[0032] De manière plus préférée, le fixateur d'arômes comprend de la maltodextrine.

[0033] De manière plus préférée, le fixateur d'arômes comprend de la poudre de lait.

[0034] De manière avantageuse, le fixateur d'arômes est une combinaison de maltodextrine et de poudre de lait.

[0035] Dans un mode de réalisation particulier, la quantité de Prahok est comprise entre 10 et 90%, préférentiellement de 50%, en masse par rapport à la masse totale de la composition.

[0036] Par exemple, la quantité de Prahok est comprise entre 20 et 80%, telle que comprise entre 30 et 70%, entre 40 et 60% ou encore entre 45 et 55%en masse par rapport à la masse totale de la composition.

[0037] De manière avantageuse, la quantité de chaque fixateur d'arômes est comprise entre 10% et 60%, préférentiellement de 25%, en masse par rapport à la masse totale de la composition.

[0038] Par exemple, la quantité de chaque fixateur d'arômes est comprise entre 15% et 45% telle que comprise entre 20 et 30%, ou encore entre 22 et 27%en masse par rapport à la masse totale de la composition.

[0039] Un objet de la présente invention concerne également un procédé de fabrication d'une poudre de composition alimentaire de Prahok telle que décrite ci-dessus, caractérisé en ce que le procédé comprend les étapes successives suivantes :

a) trempage de Prahok dans de l'eau pendant 6 à 24 heures, préférentiellement 8 à 12 heures,

b) égouttage de l'eau du mélange obtenu à l'étape a) pour obtenir une pâte,

c) hachage et mixage de la pâte obtenue à l'étape b),

d) ajout d'au moins un fixateur d'arômes au produit obtenu à l'étape c), et
e) séchage du produit obtenu à l'étape d)jusqu'à l'obtention d'une poudre, par exemple par chauffage ou séchage sur une poêle chauffante (en particulier à feu doux).

[0040] Le trempage de l'étape a) se fait typiquement à température ambiante, par exemple comprise entre 1°C et 50°C, préférentiellement entre 10°C et 40°C, entre 15°C et 30°C ou encore entre 20°C et 25°C.

[0041] L'égouttage de l'étape b) peut se faire par toute technique d'égouttage connue, par exemple par l'utilisation d'un égouttoir statique avec des ouvertures pour l'écoulement du fluide.

[0042] Dans un mode de réalisation particulier, après l'étape b) d'égouttage de Prahok, est ajoutée une solution fermentée, à pH acide, à base de plante(s) contenant au moins un probiotique actif telle qu'une solution à base de fruits comme du noni et/ou de la papaye, et/ou une solution à base de légume(s). De cette manière, l'odeur désagréable de Prahok peut être encore plus atténuée ou éliminée. En effet, une telle solution de probiotiques vivants permet d'atténuer ou même éliminer l'odeur de la pâte de poisson et peut être également utilisée à des doses variables pour désodoriser le Prahok selon le souhait du producteur.

[0043] De manière avantageuse, le pH de la solution fermentée est inférieur ou égal à 4, préférentiellement inférieur ou égal à 3,5, ou inférieur ou égal à 3. L'acidité de la solution fermentée permet d'en augmenter l'effet sur l'atténuation, voire la suppression de l'odeur de Prahok.

[0044] De manière avantageuse, le probiotique actif est un micro-organisme efficace (telle que « KEM® », Khmer Effectives Microorganisms) marque déposée par la société CONFIREL® correspondant à une variété de produits d'association choisie de bactéries lactiques, levures et les bactéries phototrophes aux caractères syntrophes.

[0045] Le hachage et mixage de l'étape c) peut se faire par toute technique connue, par exemple par un robot-mixeur présentant des pâles en mouvement, tel qu'un robot mixeur à pales rotatives.

[0046] L'ajout d'au moins un fixateur d'arômes au produit obtenu à l'étape c) se fait typiquement de manière contrôlée en pesant ou mesurant la quantité de fixateur(s) d'arômes et/ou de produit obtenu à l'étape c) avant ajout.

[0047] Le séchage de l'étape e) du produit obtenu à l'étape d) jusqu'à l'obtention d'une poudre peut se faire par toute technique connue, telle que par chauffage ou par mise sous vide, par exemple par lyophilisation.

[0048] De manière préférée, le fixateur d'arômes ajouté à l'étape d) est choisi dans la liste d'adjuvants consistant en de l'amidon, de la maltodextrine, de la poudre de patate, de la poudre de fruits secs, de la poudre de lait, du poivre, du gingembre, de la citronnelle, de l'écorce d'orange amer, de l'ail, de la cannelle, du curcuma et l'un quelconque de

leurs mélanges.

[0049] De manière plus préférée, le fixateur d'arômes ajouté à l'étape d) comprend de la maltodextrine et/ou de la poudre de lait.

[0050] De manière plus préférée, le fixateur d'arômes ajouté à l'étape d) comprend de la maltodextrine.

[0051] De manière plus préférée, le fixateur d'arômes ajouté à l'étape d) comprend de la poudre de lait.

[0052] Un objet selon la présente invention concerne également une poudre de composition alimentaire de Prahok susceptible d'être obtenue par les procédés décrits ci-dessus, notamment avec après l'étape b) d'égouttage de Prahok, l'ajout d'une solution fermentée (KEM), à pH acide, à base de plante(s) contenant au moins un probiotique actif telle qu'une solution à base de fruits comme du noni et/ou de la papaye, et/ou une solution à base de légume(s).

[0053] De manière plus préférée encore, le procédé de fabrication selon la présente invention est caractérisé en ce que ledit au moins un fixateur d'arômes est une combinaison de maltodextrine et de poudre de lait.

[0054] Un objet de la présente invention concerne en outre une utilisation d'une composition d'un additif alimentaire de Prahok telle que décrite ci-dessus, comme condiment.

[0055] Ainsi, l'objet de la présente invention concerne une utilisation d'une composition d'un additif alimentaire de Prahok pour être ajoutée aux aliments cuits ou crus pour en relever la saveur, c'est-à-dire comme condiment.

[0056] Ainsi, un objet de la présente invention concerne un aliment comprenant une composition d'un additif alimentaire de Prahok telle que décrite ci-dessus.

[0057] Les exemples suivants sont donnés à titre d'illustration de l'invention.

[0058] EXEMPLES :

[0059] <u>Exemple 1 : Préparation du mélange selon l'invention :</u>

[0060] Composition pour 100 g:

[0061] - Prahok (pâte de poisson fermenté) 50g

[0062] - Maltodextrine 25g

[0063] - Poudre de lait 25g

[0064] Préparation :

[0065] Tremper 50g de Prahok dans de l'eau et le laisser une nuit pour faire sortir l'excès du sel. Egoutter et sortir la pâte de poisson de l'eau puis prendre la pâte égouttée et la hacher en petit morceaux. Les mélanger avec le mélange maltodextrine-Poudre de lait (25g/25g) et mettre le tout dans une poêle à feu doux. Triturer le mélange sur la poêle à feu doux jusqu'à qu'il devienne sec.

[0066] Un exemple de Prahok sec prêt à l'emploi est ainsi obtenu.

[0067] <u>Exemple 2 : Variante de préparation du mélange selon l'invention :</u>

[0068] Composition pour 100 g :

[0069] -Prahok (pâte de poisson fermenté) 50g

[0070] -Maltodextrine 25g

[0071] -Poudre de lait 25g

[0072] Préparation :

[0073] Tremper 50g de Prahok dans de l'eau pendant 6 h pour faire sortir l'excès du sel. Egoutter et sortir la pâte de poisson de l'eau puis ajouter entre 0,5 ml à 2 ml(selon l'effet sur l'odeur et/oul'effet sur l'arôme final désirés) de la solution fermentée Pro-biotique (KEM.® à pH 3) sur la pâte égouttée et la laisser reposer entre 3h et 24hen fonction de l'arôme choisie i.e.une absence totale d'odeur à une odeur plus discrète.

[0074] Ensuite hacher cette pâte en petit morceaux. Mélanger les morceaux ainsi obtenus avec un mélange de maltodextrine-poudre de lait (25g/25g) et mettre le tout dans une poêle à feu doux. Triturer le mélange sur la poêle à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne sec.

[0075] Un exemple de Prahok sec désodorisé est ainsi obtenu. Cette poudre nommée « Poudre de Prahok KEM » avec une odeur encore moins prononcée que dans l'exemple 1 peut être une variante qui peut servir comme ingrédient dans différentes préparations culinaires, par exemple pour les personnes qui ne supportent pas l'odeur de Prahok (selon la quantité de solution fermentée Probiotique et/ou le temps de repos avec cette solution appliquée).

[0076] <u>Exemple 3 : Omelette au Prahok sec</u> :

[0077] Casser deux œufs dans un bol. Puis ajouter une cuillère à café du mélange Prahok sec.

[0078] Battre le mélange œuf et Prahok (on peut aussi ajouter un peu de sel, du poivre, de la carotte, oignon ou ail).

[0079] Verser les œufs sur une poêle a feu doux et rabattre à l'aide d'une spatule puis plier l'omelette en deux en poursuivant la cuisson environ une minute.

[0080] <u>Exemple 4 : Pizza au Prahok</u>

[0081] Préparer la pâte de pizza et mettre la garniture à base de sauce de tomate et des herbes, un peu de jambon et mozzarella et une cuillère à café de poudre de Prahok sec

[0082] Passer au four à pizza à 220°C entre 10 à 12 min

[0083] Un exemple de pizza au Prahok est ainsi obtenu.

[0084] <u>Exemple 5 : Prahok ktis ou Prahok au lait de coco</u>

[0085] C'est une préparation traditionnelle très appréciée par les consommateurs.

[0086] Faire cuire sur une poêle bien chauffée 150 g de viande de porc haché avec deux cuillères à café d'huile de pigment. Puis ajouter deux cuillères à café de poudre de Prahok avec de l'ail et du pigment rouge jusqu'à cuisson complète. Ajouter enfin une à deux cuillères à café de lait de coco. Un exemple de Prahok ktis est ainsi obtenu.

[0087] Ces exemples sont donnés à titre d'illustration et ne limitent en rien la portée de l'invention.

Revendications

[Revendication 1] Composition d'un additif alimentaire de Prahok caractérisée en ce que la composition comprend :
- du Prahok, et
- au moins un fixateur d'arômes.

[Revendication 2] Composition selon la revendication 1, caractérisée en ce que la composition est sèche.

[Revendication 3] Composition selon la revendication 1 ou 2, caractérisée en ce que le Prahok est une poudre de Prahok.

[Revendication 4] Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisée en ce que le fixateur d'arômes est choisi dans la liste d'adjuvants consistant en de l'amidon, de la maltodextrine, de la poudre de patate, de la poudre de fruits secs, de la poudre de lait, du poivre, du gingembre, de la citronnelle, de l'écorce d'orange amer, de l'ail, de la cannelle, du curcuma et l'un quelconque de leurs mélanges.

[Revendication 5] Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisée en ce que le fixateur d'arômes est une combinaison de maltodextrine et de poudre de lait.

[Revendication 6] Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisée en ce que la quantité de Prahok est comprise entre 10 et 90%, préférentiellement de 50%, en masse par rapport à la masse totale de la composition.

[Revendication 7] Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisée en ce que la quantité de chaque fixateur d'arômes est comprise entre 10% et 60%, préférentiellement de 25%, en masse par rapport à la masse totale de la composition.

[Revendication 8] Procédé de fabrication d'une poudre de composition alimentaire de Prahok selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que le procédé comprend les étapes successives suivantes :

a) trempage de Prahok dans de l'eau pendant 6 à 24 heures, préférentiellement 8 à 12 heures,

b) égouttage de l'eau du mélange obtenu à l'étape a) pour obtenir une pâte,

c) hachage et mixage de la pâte obtenue à l'étape b),

d) ajout d'au moins un fixateur d'arômes au produit obtenu à l'étape c), et

e) séchage du produit obtenu à l'étape d) jusqu'à l'obtention d'une poudre, par exemple par chauffage ou séchage sur une poêle chauffante.

[Revendication 9] Procédé de fabrication selon la revendication 8, caractérisé en ce que ledit au moins un fixateur d'arômes est une combinaison de maltodextrine et de poudre de lait.

[Revendication 10] Procédé de fabrication selon la revendication 8 ou 9, caractérisé en ce qu'après l'étape b) d'égouttage de Prahok, est ajoutée une solution fermentée, à pH acide, à base de plante(s) contenant au moins un probiotique actif telle qu'une solution à base de fruits comme du noni et/ou de la papaye, et/ou une solution à base de légume(s).

[Revendication 11] Composition d'un additif alimentaire de Prahok selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, pour son utilisation comme condiment.

[Revendication 12] Aliment comprenant une composition d'un additif alimentaire de Prahok selon l'une quelconque des revendications 1 à 7.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

établi sur la base des dernières revendications déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement national

FA 922834
FR 2305613

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	CN 106 262 734 A (QINGDAO XIANGBAER FOOD ADDITIVES CO LTD) 4 janvier 2017 (2017-01-04) * WPI abrégé * -----	1-12	A23L 17/10 A23L 27/10 A23L 27/24
X	CN 104 286 572 A (LIU YUANJIAN) 21 janvier 2015 (2015-01-21) * WPI abrégé * -----	1-12	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
			A23L

Date d'achèvement de la recherche	Examinateur
22 janvier 2024	Georgopoulos, N

CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS

X : particulièrement pertinent à lui seul
Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie
A : arrière-plan technologique
O : divulgation non-écrite
P : document intercalaire

T : théorie ou principe à la base de l'invention
E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure.
D : cité dans la demande
L : cité pour d'autres raisons
.....
& : membre de la même famille, document correspondant

EPO FORM 1503 12.99 (P04C14)

ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 2305613 FA 922834

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.
Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du **22-01-2024**
Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
CN 106262734 A	04-01-2017	AUCUN	
CN 104286572 A	21-01-2015	AUCUN	

EPO FORM P0465