

FASCICULE DE BREVET D'INVENTION

21 Numéro de dépôt : 1202400071

22 Date de dépôt : 20/02/2024

30 Priorité(s) :

24 Délivré le : 30/08/2024

45 Publié le : 15.11.2024

73 Titulaire(s) :

Monsieur BOURAIMA YACOUBOU Amoudane,
B.P. 27, PARAKOU (BJ)

72 Inventeur(s) :

Monsieur BOURAIMA YACOUBOU Amoudane (BJ)

74 Mandataire :

54 Titre : Procédé de fabrication d'une crème de mangue.

57 Abrégé :

L'invention concerne un procédé de fabrication d'une crème en particulier une crème de mangue. Cette invention se rapporte à un procédé de fabrication de la crème de mangue comprenant les étapes successives :

- Sélectionner, trier et laver les mangues ;
- Eplucher les pelures de mangues et les dénoyauter pour obtenir le jus de mangue ;
- Filtrer le jus de mangue obtenu et le chauffer à une température 70°C pendant une heure ;
- Ajouter le blanc d'œuf monté dans les proportions et homogénéiser le mélange ;
- Chauffer ce mélange à 70°C pendant 15 minutes ;
- Conditionner dans des bouteilles propres et stérilisées ;
- Pasteuriser les bouteilles conditionnées à 70°C pendant 30 minutes suivi du refroidissement et l'étiquetage.

La crème de mangue selon l'invention, est un aliment agréable et très riche en vitamine et fibre qui permet de se faire de l'énergie sans avoir à consommer grande chose. On peut s'en procurer facilement et le conserver à température comprise 24°C - 26°C.

5 **Procédé de fabrication d'une crème de mangue**

La présente invention a pour objet un procédé de fabrication d'une crème en particulier une crème de mangue. Cette invention se rapporte au domaine des aliments.

Dans l'art antérieur, il existe plusieurs solutions proposées de procédé de fabrication d'une crème, nous pouvons citer d'une part, le brevet EP1395124A1 relatif au dessert glace nutritif et procédés pour le produire. L'invention concerne des procédés pour préparer des desserts glacés nutritifs, qui présentent un goût agréable et comprennent des vitamines et des minéraux. Elle concerne également lesdits desserts glacés nutritifs, ainsi que des procédés pour traiter des sujets à l'aide de ces desserts glacés. D'autre part, la publication de la demande de brevet FR2894774A1 qui concerne un procédé de fabrication d'un dessert glace et dessert glace ainsi obtenu. L'invention concerne un procédé de fabrication d'un dessert glacé, comprenant les étapes successives consistant : (a) à congeler un mélange contenant une purée de fruits, du yoghourt et éventuellement des sucres ajoutés et/ou d'autres ingrédients, pour obtenir une composition glacée, (b) à ramener éventuellement ladite composition glacée à une température à cœur allant de -15 à -25 degré C, (c) à placer ladite composition glacée dans un dispositif pourvu de moyens de broyage et éventuellement de moyens d'aération, et (d) à texturer ladite composition glacée à l'aide desdits moyens de broyage et éventuellement d'aération. Elle se rapporte également au dessert glacé ainsi obtenu.

Au Benin, la transformation de la mangue ne représente que 10% de la production nationale. Le jus mangue est le principal produit de la transformation et représente 95% des produits transformés. Les autres produits sont, la confiture, et le sirop (Djioua, 2010 ; ITC, 2011; Kouassi,

5 2012). Ces produits ne sont pas assez diversifiés car la mangue est apte à diverses transformations pour obtenir des produits tels que la crème de mangue qui est un aliment complet à forte valeur ajoutée et riche en énergie.

De plus nous avons constaté qu'aujourd'hui, la plupart des fonctionnaires
10 et hommes d'affaires n'ont généralement pas assez de temps pour manger. Il s'agit de trouver un aliment agréable et facile à consommer qui donne beaucoup d'énergie ayant un goût agréable et comprenant des vitamines et des minéraux.

De ce qui précède, il urge des solutions pour la fabrication d'une crème de
15 mangue, facile à consommer et n'ayant aucun impact sur la santé. Cette solution est la mise au point d'une crème de mangue ayant un goût agréable et comprenant des vitamines, des minéraux et des caractéristiques organoleptiques améliorées.

Les inventeurs ont fabriqué une d'une crème de mangue permettant de
20 remédier aux inconvénients ci-dessus exposés. Ainsi, la présente invention apporte une solution à ces inconvénients de l'état de la technique et permette la fabrication d'une crème de mangue, facile à consommer ayant un goût agréable et comprenant des vitamines, des minéraux et des caractéristiques organoleptiques améliorées.

25 En effet, l'invention concerne le procédé de fabrication de la crème de mangue comprend les étapes successives consistant :

- Sélectionner, trier et laver les mangues ;
- Eplucher les pelures de mangues et les dénoyauter pour obtenir le jus de mangue ;

- 5 - Filtrer le jus de mangue obtenu et le chauffer à une température 70°C pendant une heure ;
- Ajouter le blanc d'œuf monté dans les proportions (prendre 50% du fruit en purée, 5% du sirop de glucose de 38/40. 1,8% de solution d'acide citrique 50/50. Et enfin 1% de pectine jaune) homogénéiser
- 10 le mélange ;
- Chauffer ce mélange à 70°C pendant 15 minutes ;
- Conditionner dans des bouteilles propres et stérilisées ;
- Pasteuriser les bouteilles conditionnées à 70°C pendant 30 minutes suivi du refroidissement et l'étiquetage.
- 15 Dans un mode de réalisation, le procédé consiste premièrement à sélectionner, trier et laver les mangues permettant de choisir les mangues qui sont lavées afin de les débarrasser des impuretés, ces mangues propres, sains et non contaminées sont utilisées dans la fabrication de la crème de
- 20 mange, objet de la présente invention. Ensuite, l'épluchage des pelures de mangues et les dénoyauter permet d'obtenir le jus de mangue indispensable dans la fabrication de la crème de mangue. Deuxièmement, le jus de mangue obtenu est filtré et chauffer à une température 70°C pendant une heure permettant d'obtenir un concentré de jus de mangue. Troisièmement, l'ajout de blanc d'œuf monté dans les proportions 75%
- 25 permet d'augmenter la texture, consistance du mélange.
- Selon l'invention, l'utilisation des bouteilles propres et stérilisées permet d'éviter la contamination du produit final par les microorganismes pathogènes lors du processus de remplissage. Aussi, la pasteurisation des bouteilles conditionnées à 70°C pendant 30 minutes permet de préserver
- 30 en grande mesure les propriétés organoleptiques et la valeur nutritionnelle des produits.

- 5 La fabrication de la crème de mangue, objet de la présente invention, a un impact économique considérable par la valorisation de la transformation des mangues produit localement.

La crème de mangue selon l'invention, est un aliment agréable et très riche en vitamine et fibre qui permet de se faire de l'énergie sans avoir à
 10 consommer grande chose. On peut s'en procurer facilement et le conserver à température comprise 24°C - 26°C.

Exemple :

Pour produire 2 kilogrammes de crème de mangue, dans un premier
 15 temps, nous avons sélectionné les fruits de mangues qu'on a trié, lavé, éplucher les pelures de mangue et dénoyauter pour obtenir le jus de mangue. Ce jus de mangue est filtré et le chauffé à une température 70°C pendant une heure. Dans un second temps, nous disposons du blanc d'œuf monté.

20 On fait mélange de 500g de jus de mangue concentré pour 2 œuf (75g du blanc d'œuf) 50g de poudre à crème pâtissière puis 100g de beurre. Ensuite, on chauffe le mélange à 70°C pendant 15 minutes puis conditionner dans des bouteilles propres et stérilisées. Enfin, on procède à la pasteurisation des bouteilles conditionnées à 70°C pendant 30 minutes
 25 suivi du refroidissement et de l'étiquetage.

5

Revendications

1- Procédé de fabrication de la crème de mangue caractérisé en ce qu'il comprend les étapes successives :

- Sélectionner, trier et laver les mangues ;
- Eplucher les pelures de mangues et les dénoyauter pour obtenir le
10 jus de mangue ;
- Filtrer le jus de mangue obtenu et le chauffer à une température 70°C pendant une heure ;
- Ajouter le blanc d'œuf monté dans les proportions et homogénéiser le mélange ;
- 15 - Chauffer ce mélange à 70°C pendant 15 minutes ;
- Conditionner dans des bouteilles propres et stérilisées ;
- Pasteuriser les bouteilles conditionnées à 70°C pendant 30 minutes suivi du refroidissement et l'étiquetage.

- 20 2- Procédé de fabrication de la crème de mangue selon la revendication 1, caractérisé en ce que le jus de mangue concentré et le blanc d'œuf monté sont mélangés dans les concentrations (75g du blanc d'œuf : 500g concentré de jus de mangue).

25

30

5

Abrégé descriptif :

L'invention concerne un procédé de fabrication d'une crème en particulier une crème de mangue. Cette invention se rapporte à un procédé de fabrication de la crème de mangue comprenant les étapes successives :

- 10 - Sélectionner, trier et laver les mangues ;
- Eplucher les pelures de mangues et les dénoyauter pour obtenir le jus de mangue ;
- Filtrer le jus de mangue obtenu et le chauffer à une température 70°C pendant une heure ;
- 15 - Ajouter le blanc d'œuf monté dans les proportions et homogénéiser le mélange ;
- Chauffer ce mélange à 70°C pendant 15 minutes ;
- Conditionner dans des bouteilles propres et stérilisées ;
- Pasteuriser les bouteilles conditionnées à 70°C pendant 30 minutes
- 20 suivi du refroidissement et l'étiquetage.

La crème de mangue selon l'invention, est un aliment agréable et très riche en vitamine et fibre qui permet de se faire de l'énergie sans avoir à consommer grande chose. On peut s'en procurer facilement et le conserver à température comprise 24°C - 26°C.

25