



NUMERO DE PUBLICATION : 1003171A3

NUMERO DE DEPOT : 9000350

MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

Classif. Internat.: A23L

Date de délivrance : 17 Décembre 1991

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d' invention, notamment l' article 22;

Vu l' arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d' invention, notamment l' article 28;

Vu le procès verbal dressé le 28 Mars 1990 à 15h15
à l' Office de la Propriété Industrielle

ARRETE:

ARTICLE 1.- Il est délivré à : DIFFERENT FOOD CY
Drève du Chateau de la Motte 1a, 1470 BOUSVAL(BELGIQUE)

représenté(e)(s) par : VOSSWINKEL Philippe, BUREAU GEVERS S.A., Rue de
Livourne 7 - B-1050 BRUXELLES.

un brevet d' invention d' une durée de 20 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles, pour : PÂTE ET SON PROCEDE DE PREPARATION.

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l' invention, sans garantie du mérite de l' invention ou de l' exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeur(s).

Bruxelles, le 17 Décembre 1991
PAR DELEGATION SPECIALE :

BRUYIS L.
Directeur

Pâté et son procédé de préparation

La présente invention est relative à un pâté à base d'un mélange de viande et d'abats, contenant éventuellement en supplément des condiments et ingrédients courants pour la préparation des pâtés. Elle concerne également un procédé de préparation d'un
5 tel pâté.

Par pâté, il faut entendre suivant l'invention une préparation de charcuterie de texture très variable, en morceaux ou en pâte fine, comme par exemple des pâtés à trancher ou à tartiner,
10 des pâtés en croûte, des galantines, des pâtés-crèmes, des mousses, etc....

Il est connu de préparer des pâtés à partir de viande maigre, de gras et d'abats, et en particulier de foie, de porc. L'ensemble des pâtés, qu'ils soient appelés d'alouette, de lièvre, de gibier, etc...,
15 comportent en fait une petite part de viande ou d'abats d'alouette, de lièvre ou d'autre animal, pour une part maximale de viande et/ou d'abats de porc.

Comme on le sait, le porc est à l'heure actuelle un animal d'élevage intensif qui est engraisé au maximum. Il en résulte que les pâtés mis sur le marché sont des produits à forte teneur en matières grasses, c'est-à-dire de l'ordre de 40 % en poids par rapport à la masse totale du pâté ou davantage.
20

Les pâtés, qui connaissent une grande faveur auprès des consommateurs, représentent donc des produits de consommation peu recommandables du point de vue de la santé. Et il existe actuellement un besoin de disposer d'aliments plus sains, dont le consommateur puisse être plus sûr qu'ils ne contiennent pas par exemple des produits d'engraissement artificiels, et notamment des hormones.
25

La présente invention a pour but de mettre au point un pâté tel que décrit au début, qui présente une teneur en matières
30

- 2 -

grasses largement plus faible que celles des pâtés disponibles sur le marché et qui offre toutefois au consommateur le même plaisir à la dégustation, c'est-à-dire un moëlleux, une consistance et une saveur non altérées.

5 La présente invention a également pour but de réaliser des pâtés à base de viandes pures. Par exemple des pâtés "pur agneau", ou "pur cheval", ou encore éventuellement "pur boeuf". Il est évident que le boeuf présente parfois les mêmes inconvénients d'engraissement artificiel que le porc et que, dans ce cas, son emploi est donc problé-
10 matique dans le but de l'invention. L'agneau présente l'avantage d'être encore un produit d'élevage en pâturage qui est moins touché par les techniques modernes d'élevage, par exemple celles de la stabulation complète.

Enfin, il était souhaitable de réaliser un produit
15 qui, d'un point de vue bactériologique, puisse atteindre une très bonne qualité.

Pour résoudre ces problèmes on a prévu, suivant l'invention, un pâté tel que décrit au début, qui présente une teneur en matières grasses inférieure à 20 % par rapport à la masse totale
20 de pâté et qui contient un liant alimentaire, de goût neutre, qui est mêlé à du liquide de façon à présenter une consistance pâteuse, et est capable de conférer au pâté des propriétés de moëlleux et d'onctuosité.

Suivant une forme de réalisation de l'invention,
25 le pâté présente une teneur en matières grasses inférieure à 15 %, de préférence inférieure à 10 %, par rapport à la masse totale de pâté.

Suivant une forme particulière de réalisation de l'invention, la viande susdite est une viande maigre et les abats
30 susdits proviennent de tout animal comestible à l'exception des animaux engraisés, et en particulier du porc. On peut avantageusement prévoir de mettre en oeuvre une viande et des abats, notamment du foie, provenant d'une même espèce d'animal comestible. Du pâté pur agneau est tout particulièrement envisagé.

35 Suivant une forme avantageuse de réalisation de

l'invention, le liant alimentaire est une farine, une fécule, une semoule ou une poudre alimentaire analogue. On envisage notamment de la crème de riz, mais aussi de la maïzéna, de la fécule de pommes de terre, de la farine de blé, de la fécule d'arrow-root, etc... La
5 crème de riz est toutefois préférée. Il est apparu de manière surprenante que ce liant convenait le mieux pour n'altérer en aucune manière le goût du pâté, tout en conférant au pâté son moëlleux et son onctuosité recherchées.

Suivant une forme très particulière de réalisation
10 de l'invention, le liquide précité est du lait, de préférence du lait écrémé. Le pâté peut de façon très avantageuse contenir aussi des oeufs.

On peut faire bouillir par exemple de la crème de riz dans du lait écrémé pour obtenir une consistance pâteuse, très
15 moëlleuse, qui va lier le pâté de manière tout à fait appropriée, sans apporter de matières grasses et sans altérer le goût du produit obtenu. L'apport d'oeufs, de préférence entiers et frais, améliore encore davantage l'onctuosité du pâté réalisé. On pourrait évidemment prévoir aussi l'apport d'oeufs en poudre, le cas échéant.

Suivant une forme très avantageuse de réalisation
20 de l'invention, le pâté contient 15 à 20 % en poids de foie d'agneau, 45 à 60 % en poids de viande maigre d'agneau, 2 à 5 % en poids de crème de riz, 15 à 20 % en poids de lait écrémé, et éventuellement en supplément des oeufs et des condiments et adjuvants courants
25 pour la préparation des pâtés.

Pour préparer un pâté du genre qui vient d'être décrit, il est prévu, suivant l'invention, un dénervement et un échaudage des abats, un dégraissage de la viande, un hâchage simultané de la viande et des abats, une addition d'un liant alimentaire de
30 goût neutre à un liquide de façon à obtenir une consistance pâteuse, un cutterage au grain désiré de la viande et des abats hâchés et du liant à consistance pâteuse, ainsi qu'éventuellement des condiments et adjuvants courants dans la préparation des pâtés, une mise en moule du mélange obtenu, et sa cuisson au four.

35 Le hâchage peut être réalisé sur un hâchoir à ou-

vertures de 3mm par exemple. Après avoir fait bouillir un liant, tel que de la crème de riz, dans du lait écrémé ou une poudre de lait diluée dans de l'eau, de façon à obtenir une pâte de consistance moëlleuse, on soumet la viande et les abats hâchés et cette pâte, ainsi qu'éventuellement des condiments et ingrédients courants, à un cutterage jusqu'à obtention du grain désiré. On peut par exemple choisir un grain allant jusqu'au 100^e de mm. Après la mise en moule de la masse obtenue, on effectue une cuisson au four, un four à sec de préférence, bien que l'utilisation d'un four-étuve soit possible également.

Pour des pâtés de 1,5 kg on peut prévoir des temps de cuisson de 1h30 à 2 heures, pour des pâtés de 2kg de 2h30 à 3 heures.

On coule avantageusement une gélatine de bouillon par-dessus les pâtés cuits, lorsqu'ils sont encore tièdes.

L'invention va être expliquée de manière plus détaillée à l'aide d'exemples de réalisation non limitatifs de pâtés suivant l'invention, donnés ci-dessous :

Exemple 1

Pâté de pur agneau

Composition :

	600g	de foie d'agneau
	1800g	de viande d'agneau (par exemple de l'épaule)
25	120g	de crème de riz
	600g	de lait écrémé
	6	oeufs entiers
	300g	d'oignons crus
	1	gousse d'ail
30	60g	de colorozo (composition à base de chlorure de sodium, de nitrites et de nitrates)
	2,5g	de sucre
	8g	de poivre
35	4g	de noix de muscade

- 5 -

Poids total : > 3.494,5g

Trois jours après sa préparation, le pâté ainsi fabriqué a été remis pour examen à un laboratoire d'analyse.

Les résultats des analyses bactériologiques sont les suivants :

		<u>Normes</u>
	Nombre de germes aérobies dans 1g : 100.000	300.000 max.
	Bactéries coliformes : absence dans 1g	1.000 max.
	Escherichia coli : absence dans 1g	10 max.
10	Salmonella : absence dans 20g	0
	Staphylocoques pathogènes : absence dans 1g	100 max.
	Anaérobies sulfito-réducteurs : absence dans 1g	30 max.
	Analyse chimique :	
	Matières grasses : 9,76 %	40 % max.

Il ressort de ces analyses une surprenante teneur en matières grasses inférieure à 10 %, pour un goût et un moëlleux inaltérés du pâté. Il en résulte en outre que ces pâtés présentent des propriétés excellentes vis-à-vis des micro-organismes nocifs pour la santé.

20 Exemple 2

Pâté forestier :

On utilise la même composition que dans l'exemple 1, mais, au lieu de foie et de viande d'agneau, on met en oeuvre par exemple du foie et de la viande de cheval. On peut encore ajouter par exemple 0,5g de thym, 1g de poivre noir et 150gr de champignons par kg de masse de pâté.

Exemple 3

Pâté au poivre vert :

On utilise la même composition que dans l'exemple 1, et on y ajoute 1g de poivre noir et 25g de poivre vert au naturel par kg de masse de pâté.

Exemple 4

Pâté provençal :

On utilise la même composition que dans l'exemple 1, et on y ajoute 5g de paprika ainsi que des poivrons vert, jaune,

rouge et des champignons.

Exemple 5

Pâté aux noix et noisettes :

5 A la composition selon l'exemple 1, on ajoute 25g de noix et noisettes par kg de masse de pâté.

Il doit être entendu que la présente invention n'est pas limitée par les formes de réalisation décrites ci-dessus et que bien des modifications peuvent y être apportées sans sortir de son cadre.

10 On pourrait par exemple prévoir des pâtés dont les abats proviennent d'une espèce d'animal comestible et la viande maigre d'une autre espèce. On aurait alors par exemple un pâté d'agneau et de cheval ou d'agneau et de boeuf, etc....

15 Il n'est pas impossible d'imaginer que l'on puisse trouver un liant à froid, c'est-à-dire qui ne nécessite pas une ébullition avant d'être ajouté aux composants de viande.

REVENDICATIONS

1. Pâté à base d'un mélange de viande et d'abats, contenant éventuellement en supplément des condiments et ingrédients courants pour la préparation des pâtés, caractérisé en ce qu'il présente
5 une teneur en matières grasses inférieure à 20 % par rapport à la masse totale de pâté et en ce qu'il contient un liant alimentaire, de goût neutre, qui est mêlé à du liquide de façon à présenter une consistance pâteuse, et est capable de conférer au pâté des propriétés de moelleux et d'onctuosité.
- 10 2. Pâté suivant la revendication 1, caractérisé en ce qu'il présente une teneur en matières grasses inférieure à 15 %, de préférence inférieure à 10 %, par rapport à la masse totale du pâté.
- 15 3. Pâté suivant l'une ou l'autre des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que la viande susdite est une viande maigre et en ce que les abats susdits proviennent de tout animal comestible à l'exception des animaux engraisés, et en particulier du porc.
- 20 4. Pâté suivant la revendication 3, caractérisé en ce que la viande et les abats proviennent d'une même espèce d'animal comestible, le pâté obtenu étant purement à base d'agneau, de cheval, de boeuf ou d'une autre viande analogue.
- 25 5. Pâté suivant l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que le liant alimentaire est une farine, une fécule, une semoule ou une poudre alimentaire analogue.
- 30 6. Pâté suivant la revendication 5, caractérisé en ce que le liant alimentaire est de la crème de riz.
7. Pâté suivant l'une quelconque des revendications 1 à 6, caractérisé en ce que le liquide précité est du lait, de préférence du lait écrémé.
8. Pâté suivant la revendication 7, caractérisé en ce que le lait est une poudre de lait mêlée à de l'eau.
9. Pâté suivant l'une quelconque des revendications 1 à 8, caractérisé en ce qu'il contient en outre des oeufs.
- 35 10. Pâté suivant l'une quelconque des revendications 1 à 9, caractérisé en ce qu'il contient 15 à 20 % en poids de foie

d'agneau, 45 à 60 % en poids de viande maigre d'agneau, 2 à 5 % en poids de crème de riz, 15 à 20 % en poids de lait écrémé, et éventuellement en supplément des oeufs et des condiments et adjuvants courants pour la préparation des pâtés.

- 5 **11.** Procédé de préparation d'un pâté suivant l'une quelconque des revendications 1 à 10, comprenant un dénervement et un échaudage des abats, un dégraissage de la viande, un hâchage simultané de la viande et des abats, une addition d'un liant alimentaire de goût neutre à un liquide de façon à obtenir une consistance pâteuse,
- 10 un cutterage au grain désiré de la viande et des abats hâchés et du liant à consistance pâteuse ainsi qu'éventuellement des condiments et adjuvants courants dans la préparation des pâtés, une mise en moule du mélange obtenu, et sa cuisson au four.

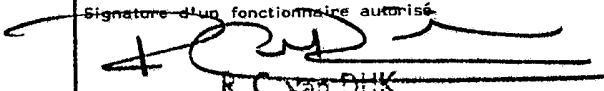
- 12.** Procédé suivant la revendication 10, caractérisé en
- 15 ce que, pendant l'étape d'addition du liant alimentaire à un liquide, on fait bouillir de la crème de riz dans du lait écrémé.

TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS

Rapport de recherche de type international
établi en vertu de l'article 21 § 9
de la loi belge sur les brevets d'invention
du 28 mars 1984

IDENTIFICATION DE LA DEMANDE INTERNATIONALE		RÉFÉRENCE DU DEPOSANT OU DU MANDATAIRE 4OPRI/YS/484	
Demande nationale belge n° 9000350		Date du dépôt 28 mars 1990	
		Date de priorité revendiquée	
Déposant (nom) SOCIETE COOPERATIVE DIFFERENT FOOD CO.			
Date de requête de la recherche de type international 14 mai 1990		Numéro attribué par l'administration chargée de la recherche internationale. SN 15595 BE	
I, CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE(en cas de plusieurs symboles de la classification , les indiquer tous)			
Selon la classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classification nationale et la CIB Int.Cl. ⁵ : A 23 L 1/317, A 23 L 1/314			
II, DOMAINES RECHERCHES			
Documentation minimale consultée			
Système de classification	Symboles de la classification		
Int.Cl. ⁵	A 23 L		
Documentation consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où ces documents font partie des domaines consultés			
III, ☐ IL A ÉTÉ ESTIMÉ QUE CERTAINES REVENDICATIONS NE POUVAIENT FAIRE L'OBJET D'UNE RECHERCHE (Observations sur la feuille supplémentaire)			
IV, ☐ ABSENCE D'UNITÉ DE L'INVENTION ET/OU CONSTATATION RELATIVE A L'ETENDUE DE LA RECHERCHE (Observations sur la feuille supplémentaire)			

V. DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		
Catégorie*	Citation du document, avec indication, si nécessaire, des passages pertinents	N° des revendications visées
X	GB, A, 2018123 (MAURICE FRADIN) 17 octobre 1979 voir revendications 1-9,15; exemples 1-7, lignes 44-120	1-9
A	--	11,12
X	US, A, 4735819 (GERALD R. JOHNSON) 5 avril 1988 voir revendications 1-11; colonne 3, lignes 45-57; colonne 4; colonne 5, lignes 1-31	1-2,5-6, 11
A	--	
A	FR, A, 2226122 (ETS. CHIRON GABRIEL ET CIE S.A.) 15 novembre 1973 voir revendications 1-4	1,6,12
A	--	
A	FR, A, 2225103 (HENRI MOREY) 8 novembre 1973 voir revendication 1	1,10

* Catégories spéciales de documents cités : A: document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent E: document antérieur, mais publié à la date de dépôt international ou après cette date L: document pouvant jeter un doute sur une revendication de priorité ou cité pour déterminer la date de publication d'une autre citation ou pour une raison spéciale (telle qu'indiquée) O: document se référant à une divulgation orale, à un usage, à une exposition ou tous autres moyens P: document publié avant la date de dépôt international, mais postérieur à la date de priorité revendiquée T: document ultérieur cité pour comprendre le principe ou la théorie constituant la base de l'invention X: document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive Y: document particulièrement pertinent; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de la même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier &: document qui fait partie de la même famille de brevets		
VI. CERTIFICATION		
Date d'achèvement effectif de la recherche de type international 18 octobre 1990		Date d'expédition du rapport de recherche de type international
Administration chargée de la recherche internationale		Signature d'un fonctionnaire autorisé  R. C. Van Dijk

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE DE TYPE INTERNATIONAL
RELATIF A LA DEMANDE NO.**

BE 9000350

SN 15595

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche de type internationale visé ci-dessus.

Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du 27/11/90

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
GB-A- 2018123	17-10-79	FR-A, B 2421565	02-11-79
		AU-A- 4580579	11-10-79
		BE-A- 875334	05-10-79
		CA-A- 1122054	20-04-82
		CH-A- 641015	15-02-84
		DE-A- 2910292	18-10-79
		JP-A- 54132262	15-10-79
		LU-A- 81122	16-12-80
		NL-A- 7902270	09-10-79
		OA-A- 6228	30-06-81
		SE-A- 7901804	06-10-79
		US-A- 4320152	16-03-82
US-A- 4735819	05-04-88	US-A- 4892749	09-01-90
FR-A- 2226122	15-11-74	Aucun	
FR-A- 2225103	08-11-74	Aucun	