

FASCICULE DE BREVET D'INVENTION

21 Numéro de dépôt : 1201900028

22 Date de dépôt : 17/01/2019

30 Priorité(s) :

24 Délivré le : 06/02/2020

45 Publié le : 09/03/2020

73 Titulaire(s) :

BONI Julie Yolande,
S/C M. KOUAME Alexis,
09 B.P. 2117, ABIDJAN 09 (CI)

72 Inventeur(s) :

BONI Julie Yolande (CI)

74 Mandataire :

54 Titre : Pastilles et capsules aux dattes.

57 Abrégé :

L'invention concerne un produit alimentaire en pastille ou en capsule pour suppléer le déficit de vitamines, de minéraux, d'acide aminé, d'oligoéléments et utilisant la datte un fruit comestible. C'est un mélange de datte et de poudre d'origine végétale (cacao, café, petit cola, cola, etc.). Le mélange de datte et de poudre d'origine végétale est pétri jusqu'à l'obtention d'une poudre homogène dont la couleur varie en fonction de la poudre végétale utilisée.

DESCRIPTION DE L'INVENTION

Pastilles et capsules aux dattes

L'invention concerne un produit alimentaire en pastille ou en capsule pour suppléer le déficit de vitamines, de sels minéraux, d'acide aminé, d'oligoéléments et utilisant la datte, fruit comestible, comme sucre.

Dans son livre « **La production industrielle des pastilles** », **Andre Frogerais** indique que « la pastille est une forme pharmaceutique très ancienne, facile à fabriquer. Les pharmaciens en produisent manuellement dans leurs officines. A l'origine, on les désigne sous le nom de tablettes à l'officine, puis elles sont appelées progressivement pastilles par les industriels ».

Les pastilles sont fabriquées à partir d'un mélange de sucre et de sirop de sucre chauffé à ébullition que l'on fait tomber goutte à goutte sur une plaque : c'est le mode de fabrication des célèbres pastilles Géraudel.

Les pastilles, tout comme les capsules connues sont produites sous l'effet de forte chaleur et sucrées avec des sucres industriels. Cette chaleur détruit les vitamines, les enzymes, les polyphénols et bien d'autres composés naturels mis à disposition par les plantes.

La capsule ou dosette désigne un emballage destiné au conditionnement de certains produits à l'unité (tels le sucre, le café ...), et peut être aussi un accessoire, destiné à mesurer des liquides ou des poudres.

Quant à la datte, elle est le fruit comestible du palmier dattier (*Phoenix dactylifera*, L.), un cultivar populairement pris pour un arbre. C'est un fruit charnu, oblong, de 4 à 6 cm de long, contenant un « noyau » allongé, marqué d'un sillon longitudinal. C'est un fruit très énergétique.

Le jujube, fruit du jujubier commun (*Ziziphus jujuba*), est parfois appelé datte ou datte chinoise. Le jujube peut jouer le rôle de datte dans la présente invention.

La datte fraîche à maturité est un fruit fragile et délicat à transporter. C'est en partie pour cette raison qu'elle est séchée, de 70 % d'eau à 20 %. Sa valeur énergétique est de 287 kcal pour 100 grammes.

Les dattes sont de très bonnes sources de fibres alimentaires (dattes sèches) et de protéines. Ces fruits sont riches en vitamine C (pour la datte fraîche), vitamines B1, B2, B3 et B5 et de vitamine A1. Il comporte 20 différents types d'acides aminés qui facilitent le processus de digestion. Les dattes sont riches en fibres solubles et insolubles (des substances d'origine végétale bénéfiques pour votre intestin). Nos besoins en fibres alimentaires sont de 25 à 35

grammes de fibres par jour. Étant un aliment laxatif, les dattes peuvent soulager les personnes qui souffrent de constipation.

Les dattes sont considérées comme l'une des meilleures alimentations énergisantes. Elles contiennent 29 grammes de sucres naturels comme le glucose, le fructose et le saccharose.

5 Elles contiennent également 31 grammes de glucides et 3 grammes de fibres alimentaires. L'ajout de dattes dans du lait peut être une collation très nutritive et vivifiante, particulièrement en période de convalescence, pour les enfants et même les adultes.

10 Les pastilles et les capsules sucrées connus sont tous sucrés avec des sucres industriels (canne à sucre ou betterave) qui sont produits sous l'effet de forte chaleur. Cette chaleur en détruit les vitamines, les enzymes, les polyphénols et bien d'autres composés naturels mises à disposition par les plantes.

En outre, elles contiennent beaucoup d'ingrédients, y compris parfois des émulsifiants et des conservateurs, réduisant ainsi considérablement le pourcentage du produit dont il porte le nom (cacao par exemple).

15 La présente invention a pour but de produire des pastilles et des capsules hautement biologiques et saines, sans émulsifiant ni conservateur artificiels, ni sucre industriel et sucré naturellement.

Conformément à l'invention, ce but est atteint avec des pastilles à sucer et des capsules à base de concentré de poudres végétales (cacao, petit cola, gingembre, bissap etc....) et sucrées par des dattes. Le mélange poudre végétale et datte est pétri, découper, mis en forme puis séché. Le processus se fait à froid.

Pastilles et capsules sucrées aux dattes, conformes à l'invention, présente les avantages suivants :

- Bien que très apprécié pour ses qualités, le concentré de datte ne peut être consommé en l'état tous les jours. Son utilisation comme ingrédient dans les pastilles et les capsules va
25 faciliter sa consommation journalière et faire ainsi bénéficier régulièrement de ses bienfaits.
- Les pastilles et les capsules sucrées au concentré de datte se caractérisent par l'apport de toutes les vertus connues à la datte et aux poudres végétales utilisées.
- Pastilles et capsules aux dattes apportent de la valeur ajoutée à la datte et à la poudre d'origine végétale.
- 30 • Pastilles et capsules aux dattes offrent une nouvelle opportunité pour la commercialisation des dattes, et des produits végétaux à travers le circuit des pastilles et des capsules.

L'invention est décrite comme suit :

La réalisation de la pastille exclusivement sucrée au concentré de datte se fait avec seulement deux ingrédients que sont le concentré de datte et la poudre végétale (cacao, petit cola, gingembre, café, etc...). Le mélange est pétri de sorte à obtenir une pâte homogène dont la
5 couleur varie en fonction de la poudre végétale utilisée, puis il est découpé et mis en forme avant d'être sécher pour son durcissement. Le processus se fait à froid.

La réalisation de la capsule exclusivement sucrée aux dattes se fait avec seulement deux ingrédients que sont les dattes sous diverses formes (séchée, concentrée, fraîche) et la poudre végétale (cacao, petit cola, gingembre, café, etc...). Le mélange est pétri ou malaxer de sorte à
10 obtenir une pâte homogène, ou une poudre homogène et est encapsulé. Les capsules peuvent être insérées dans une machine à café pour produire du jus à boire. Le même jus peut être obtenu par effusion de la capsule dans de l'eau chaude ou froide.

REVENDEICATIONS

1. Pastilles à sucer et capsules aux dattes, produit alimentaire caractérisé en ce que ces pastilles et ces capsules sont à base de concentré de poudres végétales (cacao, petit cola, gingembre, bissap, café, etc....) et sucrées naturellement par des dattes.
5
2. Pastilles à sucer et capsules aux dattes, produit alimentaire selon la revendication 1, caractérisé en ce que le processus consistant à mélanger les poudres végétales et les dattes, à pétrir le mélange, à découper, à mettre en forme puis à sécher, se fait à froid.
3. Pastilles et capsules aux dattes, produit alimentaire selon les revendications 1 et 2, caractérisées en ce que lesdites pastilles et lesdites capsules sont riches en vitamine C (pour la datte fraîche), en vitamines B1, B2, B3 et B5, en vitamine A1 et comporte plus de 20 différents types d'acides aminés et de fibres alimentaires qui facilitent le processus de digestion.
10
4. Pastilles et capsules aux dattes selon les revendications 1 et 2, caractérisées par l'absence de sucre industriel dans le mélange, cette fonction étant assurée par la datte.
15

ABREGE DESCRIPTIF**Pastilles et capsules aux dattes**

L'invention concerne un produit alimentaire en pastille ou en capsule pour suppléer le déficit de vitamines, de minéraux, d'acide aminé, d'oligoéléments et utilisant la datte un fruit comestible.

- 5 C'est un mélange de datte et de poudre d'origine végétale (cacao, café, petit cola, cola, etc..).

Le mélange de datte et de poudre d'origine végétale est pétri jusqu'à l'obtention d'une poudre homogène dont la couleur varie en fonction de la poudre végétale utilisée.