

ORGANISATION AFRICAINE DE LA PROPRIETE INTELLECTUELLE
(O.A.P.I.)



19

11

N° 10921

51 Inter. Cl.⁶

A23L 1/06

12 BREVET D'INVENTION

21 Numéro de dépôt: MR 005

22 Date de dépôt: 10.11.1998

30 Priorité(s):

24 Délivré le: 07.10.1999

45 Publié le: 21 FEV 2003

73 Titulaire(s):

1-ABDALLAHI OULDALY
B.P. 743, NOUADHIBOU (MR)
2- LY MAMADOU
B.P. 743, NOUADHIBOU (MR)

72 Inventeur(s): (Les Titulaires)

74 Mandataire:

54 Titre: Procédé de préparation de la confiture à base de dattes.

57 Abrégé:

La présente invention concerne un procédé de préparation de la confiture à base de dattes par la cuisson dans un ustensile approprié de cuisson puis la distribution dans les pôts préalablement stérilisés à chaud et scellés avec de la paraffine.

Description

La présente invention concerne un procédé de préparation de la confiture à base de dattes par la cuisson dans un ustensile approprié. Actuellement la plupart des confitures sont fabriquées à partir des fruits les plus consommés tels que la fraise, l'abricot, la pêche etc...
5. additionnés à certains autres produits alimentaires.

Il s'agit des produits suffisamment connus par l'industrie moderne. Quant aux dattes, elles sont connues comme un produit agricole qui n'est consommé que par une population pas assez nombreuse du globe. Leur développement industriel reste encore faible. Les dattes se prêtent à deux types d'utilisations.
10.

-Séchage, auto-confisage éventuel et conditionnement pour commercialisation directe en fruit sec auprès du consommateur. C'est la voie la plus classique et encore la plus importante.

-Fabrication de produits alimentaires intermédiaires par l'industrie alimentaire : pâte de dattes pour confiserie, sirop de dattes et farine de dattes utilisées essentiellement en aliment de bétail.
15.

Il existe des informations brevet ou non brevet sur d'autres fruits tels que la gomme arabique brevet OA N°05064 et des documents de l'ONUDI (Organisation des Nations Unies pour le développement Industriel) relatifs soit à la confiture, aux dattes, aux fruits et légumes.
20.

- Les confitures essentiellement connues présentent beaucoup de sucre et leur effet digestif est presque nul.

Ces inconvénients sont gênants et détournent certains clients vers d'autres types de confiserie.
25. C'est pourquoi la présente invention remédie à ces inconvénients en proposant une autre variété de confiserie; la confiture à base de dattes. Cette confiture est obtenue conformément à l'invention par les produits suivants :

Première formule de préparation

30. - Les dattes rouges sont lavées et introduites dans l'eau pendant 4 heures, après elles sont dénoyautées, épluchées et malaxées jusqu'à homogénéisation.
- Les dattes jaunes naturellement sèches sont réduites en poudre par un broyeur.
35. - Le Jus de bissabe
- Le Sucre
- Le Jus de citron

Pour préparer cette confiture, on verse le jus de bissabe dans un ustensile approprié puis on chauffe jusqu'à ébullition, on ajoute la poudre des dattes jaunes en la remuant pendant les 7 premières mns puis on ajoute les dattes rouges malaxées et le jus de citron tout en remuant également jusqu'à la 18^e mn on met le sucre et on le remue jusqu'à dissolution totale et à la 20^e mn la confiture est préparée et on procède au remplissage des pôts préalablement stérilisés et scellés avec une mince couche de la paraffine.

5. Pour cette première formule de préparation, il est prévu les quantités ci-après :

- 10. - 200g de dattes rouges
- 125g de la poudre des dattes jaunes.
- 225g de Sucre
- 1 Cuillère à soupe de jus de citron
- 15. - 1/4 de litre de jus de bissabe

Le tout donne environ 520g de confiture . La conservation dure au moins une année sans perte de saveur ni de couleur.

Deuxième formule de préparation

20. Les dattes rouges et jaunes sont lavées et laissées dans l'eau pendant environ 8h, après elles sont enlevées puis denoyautées, épluchées et malaxées jusqu'à homogénéisation.

Le mélange est introduit dans un ustensile approprié mis sur le feu porté à une température de 71°, on y ajoute du jus de bissabe tout en remuant pendant 5 à 6 mns et après on ajoute le jus de citron et du sucre tout en remuant également jusqu'à dissolution totale, c'est l'achèvement de la préparation du produit fini et on procède au remplissage des pôts stérilisés et scellés avec une mince couche de paraffine.

25. Les pôts sont ensuite entreposés dans un endroit sec et frais.

30. La conservation dure au moins une année. Pour cette deuxième formule de préparation, il est prévu les quantités ci-après:

- 250g de dattes Rouges
- 230g de dattes Jaunes
- 320g de Sucre
- 35. - 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 10cl de jus de Bissabe (plante à gout acquis appelée par certains l'oseille).

40. Ce jus de bissabe est obtenu par : l'addition de 100g de bissabe + 1/2 L d'eau chauffée jusqu'à ébullition pendant 3 à 4 mns. ces 10cl cités plus haut sont prélevés de cette solution

Ce procédé comme on le voit est exclu de la pectine qui est un élément déterminant pour la préparation de la confiture, ici elle est remplacée par la poudre des dattes jaunes.

5. Cette même poudre de dattes jaunes peut être remplacée par une autre variété de dattes communément appelée "TIJEB".

Cette datte est lavée, denoyautée et pelée puis malaxée jusqu'à ce qu'elle devienne pâteuse.

10. La confiture obtenue en introduisant les dattes "TIJEB" est la même que celle obtenue par la poudre de la datte jaune, le goût et le même et on ne constate qu'une légère différence de couleur.

Le procédé décrit dans l'invention présente les résultats ci-après conformément au rapport de contrôle de qualité effectué par le centre national d'hygiène :

I- Aspects Physiques :

15. Les dattes rouges bien malaxées forment une confiture homogène ne présentant pas des corps étrangers susceptibles de les affecter.

II- Analyses chimiques

Nombre échantillon	Sucres totaux %	Sucres réducteurs %	Sucres non réducteurs %	Cendre %
1	66,1	38,4	26,1	2,9

20. Conclusion : Les résultats répondent aux normes.

25. L'intérêt essentiel de l'invention réside dans le fait que l'on valorise un produit agricole local qui répond aux préoccupations des populations particulièrement pour les petits déjeuners, la salade et aussi bien le couscous. Cette confiture, dans le couscous peut remplacer les raisins secs.

Certes, cette confiture à base de dattes contribue sans nul doute à la digestion et particulièrement chez les personnes âgées et les nouveaux nés.

30. Bien entendu l'invention n'est pas limitée aux modes de réalisations décrits. Des modifications restent possibles, notamment du point de vue de la composition chimique du produit de l'enrichissement de produit avec d'autres éléments nutritifs sans pour autant sortir du domaine de protection de l'invention.

Revendications

1. Procédé de fabrication de la confiture caractérisé en ce qu'il consiste à produire de la confiture à partir des dattes par la cuisson dans un ustensile approprié de cuisson puis la distribution dans des pôts préalablement stérilisés à chaud et scellés avec de la paraffine.
5. 2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il consiste à conserver la confiture pendant une longue durée sans perte de goût ni d'éléments nutritifs.
3. Procédé selon la revendication 1 et 2 caractérisé en ce que le produit est exclu de la pectine, remplacée par la poudre de la datte jaune.
10. 4. Procédé selon la revendication 3 caractérisé en ce que la poudre de la datte jaune peut être aussi remplacée par une autre variété de datte appelée "TIJEB".
5. Procédé selon la revendication 1 caractérisé en ce que le produit peut non seulement être utilisé pour le pain, la salade mais pour le couscous à la place du raisin sec.
15. 6. Procédé selon l'une quelconque des revendications caractérisé en ce que ce produit issu de la datte facilite la digestion.
7. Procédé selon la revendication 1 caractérisé en ce que les dattes rouges et jaunes peuvent subir la même opération après lavage.
20. 8. Procédé selon l'une quelconque des revendications caractérisé en ce que le jus de bissabe remplace le colorant et l'acide citrique.