

①②

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 27.11.98.

③⑦ Priorité :

④③ Date de mise à la disposition du public de la demande : 02.06.00 Bulletin 00/22.

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

⑥⑦ Références à d'autres documents nationaux apparentés :

⑦① Demandeur(s) : *ROQUETTE FRERES Société anonyme — FR.*

⑦② Inventeur(s) :

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) : CABINET PLASSERAUD.

⑤④ COMPOSITION DE POLYOLS CONCENTREE.

⑤⑦ L'invention concerne une composition de polyols concentrée caractérisée par le fait que sa teneur en eau est de 10 à 17%, de préférence comprise entre 12 et 16%, et qu'elle comprend:

- de 35 à 90% de monosaccharides hydrogénés dont au moins 30% de sorbitol

- de 0 à 45% de disaccharides hydrogénés, ces pourcentages étant exprimés en poids sec par rapport au poids sec de l'ensemble des saccharides hydrogénés contenus dans ladite composition.

Elle concerne également l'utilisation de cette composition de polyols concentrée comme milieu dispersant des polymères hydrophiles, et notamment la cellulose, ainsi que son utilisation pour la préparation de produits pharmaceutiques ou cosmétologiques, comme les pâtes dentifrices.



COMPOSITION DE POLYOLS CONCENTREE

La présente invention concerne une composition de polyols concentrée.

Elle a trait également à son utilisation pour la dispersion des
5 hydrocolloïdes tels que la cellulose et ses dérivés ainsi que pour la préparation de produits pharmaceutiques ou cosmétologiques, comme notamment les pâtes dentifrices.

Les pâtes dentifrices contiennent généralement un abrasif, un humectant, de l'eau et un agent gélifiant utilisé pour conférer une consistance crémeuse ou de type
10 gel, et pour former un support pour tous les autres ingrédients présents dans les pâtes dentifrices, tels que les arômes, les édulcorants, les conservateurs.

La fonction principale de l'humectant est de maintenir une certaine humidité dans la pâte dentifrice lorsqu'elle est exposée à l'air libre de façon à éviter le durcissement de celle-ci et la formation de bouchons au niveau de l'orifice des tubes
15 de dentifrice.

Les humectants utilisés le plus souvent sont la glycérine et le sorbitol en solutions aqueuses, seuls ou en mélanges. Le xylitol est parfois utilisé mais son procédé d'obtention étant plus complexe, il reste un produit plus coûteux.

C'est pourquoi, pour des raisons économiques, on préfère utiliser le
20 sorbitol, que l'on trouve sur le marché sous forme de sirops à 70% de matière sèche.

D'une façon générale, on l'utilise dans des proportions d'environ 20 à 70% du poids de la pâte dentifrice. Il est d'autre part souhaitable que le sorbitol soit non-cristallisable, afin d'assurer une stabilité de celui-ci avant utilisation et une stabilité des pâtes dentifrices au stockage.

En ce qui concerne les agents gélifiants, on utilise généralement des
25 hydrocolloïdes tels que gomme guar, dérivés de guar, gomme arabique, carraghénanes, xanthanes, méthylcellulose, carboxyméthyl cellulose, hydroxyéthylcellulose. On les utilise dans des proportions de 0,1 à 5 % en poids, selon que l'on désire une pâte ou un gel.

La carboxyméthyl cellulose sodique, plus communément appelée CMC, est
30 l'agent gélifiant le plus utilisé dans les pâtes dentifrices.

Lors de la préparation de pâtes dentifrices à base de sirop de sorbitol non-cristallisable à 70% de matière sèche, l'agent gélifiant est préalablement dispersé dans le sirop de sorbitol. Cette étape est particulièrement critique puisque, bien qu'hydrophile, l'agent gélifiant a tendance à former des grumeaux et à s'agglomérer.

5 Dans certains cas, l'eau pénètre très lentement ces grumeaux, et une dispersion complète de l'agent gélifiant n'est atteinte qu'au bout d'un temps considérable.

Certains fabricants contournent ce problème en s'équipant de mélangeurs à très haut cisaillement, mais ce matériel reste très coûteux.

Ceci n'est pas le cas lorsque l'on choisit la glycérine en tant qu'humectant.

10 En effet, l'agent gélifiant se disperse correctement dans la glycérine, qui est anhydre et ne provoque donc pas la solubilisation de celui-ci. Dès que de l'eau est ajoutée à la formulation, l'agent gélifiant gonfle et se disperse de façon homogène pour former un gel épais. C'est le principal avantage de la glycérine face au sorbitol.

Cependant, de nombreux fabricants cherchent à réduire au maximum leur utilisation de glycérine, en raison de son coût élevé et fluctuant, mais aussi en raison de ses faibles performances organoleptiques.

Il subsiste cependant, comme décrit ci-avant, un problème à résoudre pour les formulateurs de pâte dentifrice cherchant à privilégier l'emploi de sorbitol, en substitution de la glycérine.

20 Une solution a été proposée dans le brevet WO.97.48372, consistant à pulvériser des solutions de polyols sur des particules d'hydrocolloïdes, puis à sécher les granules ainsi obtenus sur lit fluidisé. Les particules de polymère peuvent ensuite être incorporées à la préparation pour pâte dentifrice sans formation de grumeaux. Il n'en reste pas moins que cette étape supplémentaire de préparation de l'agent gélifiant
25 complique encore la formulation des pâtes dentifrices, et est économiquement inacceptable.

Une autre solution, proposée dans le brevet US 4.883.537 consiste en la dispersion d'hydrocolloïde dans l'eau, en présence d'une quantité non négligeable de carbonate de potassium. On en déduit facilement que cette solution n'est pas
30 compatible avec une utilisation en pâte dentifrice, en raison d'une part de l'alcalinité importante du carbonate de potassium, et d'autre part de l'apport en eau qui est imposé

au fabricant.

Pour remédier aux problèmes d'agglomération des agents gélifiants, on pouvait penser qu'il suffisait donc de diminuer au maximum la teneur en eau des sirops de sorbitol, puisque l'on savait d'une part, que lorsque celle-ci était trop élevée, des grumeaux apparaissaient, extrêmement difficiles à éliminer et d'autre part, que lorsque la teneur en eau du milieu dispersant était suffisamment faible, il n'y avait pas d'hydratation ni de gonflement anticipé de l'agent gélifiant, et donc pas d'apparition de grumeaux.

Or les sirops de sorbitol qui sont utilisés préférentiellement comme humectants peuvent présenter des difficultés de concentration au-dessus d'une matière sèche de l'ordre de 80%. En effet, lorsque l'on évapore l'eau contenue dans de tels sirops, ils deviennent extrêmement visqueux. Dans ces conditions, il est nécessaire d'avoir recours à des équipements sophistiqués et donc coûteux. De plus, ces produits très visqueux ont l'inconvénient majeur de ne plus être pompables, ce qui les rend inadaptés pour toute utilisation industrielle, en particulier vis à vis du transport, du stockage et de la mise en œuvre de ces sirops.

Il a été proposé dans les brevets US 3.651.936, 4.728.515, 4.671.961, 4.671.967, d'avoir recours pour la préparation de produits alimentaires tels que les chewing gums, à des compositions concentrées à base de sirops d'hydrolysats d'amidon et de glycérine ou de propylène glycol, coévaporés.

En effet, la glycérine et le propylène glycol abaissent la viscosité des sirops d'hydrolysats d'amidon et facilitent l'évaporation de l'eau que ces derniers contiennent. Ces compositions concentrées présentent une teneur en eau relativement basse, pour une teneur en glycérine d'au moins 25% en poids. Or la glycérine, outre l'inconvénient de son coût, présente par nature une saveur astringente et désagréable qui nuit généralement aux qualités organoleptiques du produit final. De même, dans le brevet WO 95.04107, il a été proposé de solubiliser des polysaccharides dans un mélange de sorbitol et de glycérine. Or, la présence de sorbitol en fortes proportions laisse présager des risques de cristallisation au cours du stockage. De plus, le polysaccharide étant présent en faibles proportions (0,1 %), cette solution n'est pas transposable à la préparation de pâtes dentifrices qui contiennent généralement de 1 à 5 % d'agent

gélifiant.

L'invention a donc pour but de remédier aux inconvénients de l'art antérieur et de fournir une composition de polyols concentrée contenant du sorbitol, répondant mieux que celles qui existent déjà aux diverses exigences de la pratique,

5 c'est à dire :

- possédant une bonne aptitude à disperser les agents gélifiants sans formation de grumeaux, et sans faire obligatoirement appel à des équipements sophistiqués,
- présentant des propriétés rhéologiques telles qu'elle soit aisée à manipuler et transporter,
- 10 - étant de préparation aisée et économique,
- étant utilisable dans les produits pharmaceutiques ou cosmétiques, notamment dans les pâtes dentifrices,
- étant stable en elle-même et apte à conférer aux produits auxquels elle est
- 15 incorporée une stabilité suffisante à la conservation, notamment en rapport avec les phénomènes de cristallisation au cours du stockage.

Et la Demanderesse a eu le mérite de trouver, à l'issue de recherches approfondies, que ce but pouvait être atteint dès lors que la composition de polyols concentrée présente une teneur en eau sélectionnée et un profil glucidique particulier.

20 La Demanderesse a en effet remarqué que de manière surprenante et inattendue, il apparaissait, aux matières sèches élevées, un nouveau phénomène lors de la dispersion des agents gélifiants : dans un premier temps, l'agent gélifiant se disperse facilement comme prévu, mais dans un second temps, il absorbe l'eau présente. Ce qui équivaut à une augmentation très importante de la matière sèche du milieu avec pour

25 conséquence une cristallisation des polyols qui se traduit par une prise en masse de l'ensemble du mélange.

Ainsi, de manière inattendue, et comme il sera exemplifié par ailleurs, seul un intervalle précis de teneurs en eau de la composition de polyols permet en fait de disperser convenablement un agent gélifiant.

30 Au-delà de 17% d'eau au sein de ladite composition, l'agent gélifiant forme des grumeaux dans la préparation, et en deçà de 10% d'eau, on observe une prise en

masse rapide de l'ensemble après ajout de l'agent gélifiant.

De manière avantageuse, il convient de se placer entre 12 et 16% d'eau, pour éviter au mieux les problèmes cités précédemment.

Il était déjà connu, dans le brevet AU 642.177, dont la Demanderesse est titulaire, de concentrer des sirops de maltitol et de xylitol jusqu'à des teneurs en eau de 7 à 10 %. Or, la teneur élevée en disaccharides hydrogénés de ces sirops, destinés à des usages alimentaires, entraîne une importante viscosité de ceux-ci. D'autre part, ces sirops ne contiennent pratiquement pas de sorbitol et ne répondent pas forcément aux exigences économiques et fonctionnelles des fabricants de préparations pharmaceutiques ou cosmétologiques, et notamment aux fabricants de pâtes dentifrices.

D'autres sirops de maltitol concentrés ont également été décrits dans le brevet EP 0.072.080 pour la préparation de gels, mettant en œuvre de très faibles quantités de carboxyméthyl cellulose.

Ces sirops, très riches en molécules de degré de polymérisation de 2 et plus, sont très visqueux. On sait en effet que la viscosité est corrélée au poids moléculaire des polyols contenus dans ces sirops.

On connaît également des compositions visqueuses de xylitol, décrites dans le brevet US 5.728.225, dont la Demanderesse est également titulaire. Ces compositions, dépourvues de sorbitol, ont une viscosité inadaptée.

Le problème qui se pose donc, en vue de concentrer des sirops de sorbitol, concerne la stabilité et la pompabilité des compositions résultantes, dont la matière sèche est adaptée à la dispersibilité satisfaisante des agents gélifiants, ces trois critères n'ayant jamais été réunis dans l'art antérieur.

La Demanderesse a alors démontré que les critères de stabilité et de pompabilité pouvaient être remplis dès lors que les compositions de polyols, de matière sèche adaptée au critère de dispersibilité, présentaient un profil glucidique très particulier.

L'invention se rapporte donc en premier lieu à une composition de polyols concentrée, caractérisée en ce que sa teneur en eau est de 10 à 17%, de préférence comprise entre 12 et 16%, et en ce qu'elle comprend :

- de 35 à 90% de monosaccharides hydrogénés dont au moins 30% de sorbitol,

- de 0 à 45% de disaccharides hydrogénés, ces pourcentages étant exprimés en poids sec par rapport au poids sec de l'ensemble des saccharides contenus dans la dite composition.

De façon préférée, cette composition présente une teneur en monosaccharides hydrogénés comprise entre 40 et 90% dont au moins 35% de sorbitol et une teneur en disaccharides hydrogénés comprise entre 0 et 35%.

De façon encore plus préférentielle, elle présente une teneur en monosaccharides hydrogénés comprise entre 60 et 90% dont au moins 50% de sorbitol et une teneur en disaccharides hydrogénés comprise entre 2 et 35%.

La Demanderesse a en effet démontré, au cours de longs travaux de recherche, qu'en sélectionnant cette gamme particulière de teneurs en eau, associée à ce profil glucidique particulier, on obtenait des compositions de polyols selon l'invention, qui conviennent parfaitement pour la dispersion aisée d'hydrocolloïdes.

Par « monosaccharide hydrogéné » au sens de la présente invention, on entend un produit choisi de préférence dans le groupe comprenant le sorbitol, le mannitol, le xylitol, l'arabitol, l'iditol, le ribitol et leurs mélanges.

De préférence, le monosaccharide hydrogéné est choisi parmi le sorbitol, le mannitol et les mélanges quelconques de ceux-ci.

Par « disaccharide hydrogéné », on entend un produit choisi de préférence dans le groupe comprenant le maltitol, le lactitol, le glucosido 1-6 mannitol, l'isomaltitol, le cellobiitol et les mélanges quelconques de ceux-ci.

De préférence, le disaccharide hydrogéné est constitué de maltitol. La composition selon l'invention peut en outre contenir d'autres saccharides hydrogénés, comme notamment les oligo et polysaccharides hydrogénés. En particulier, des teneurs de 10 à 19 % en poids de polysaccharides dont le degré de polymérisation est supérieur ou égal à 3 conviennent parfaitement.

Cette composition peut également comprendre, outre les saccharides hydrogénés tels que décrits, des additifs traditionnels pour produits pharmaceutiques ou cosmétiques, tels que, par exemple, des matériaux de polissage, des agents

épaississants, des agents tensioactifs, des composés fluorés, des arômes, des édulcorants, des colorants ou blanchissants, des conservateurs, des silicones.

Selon un mode de réalisation avantageux de la composition conforme à l'invention, celle-ci présente une viscosité, mesurée à 45°C, inférieure à 10000 mPa.s, de préférence inférieure à 5 000 mPa.s, et plus préférentiellement encore comprise entre 500 et 4 500 mPa.s.

En effet, seules les compositions présentant de telles viscosités peuvent généralement être considérées comme pompables, sans problème de surchauffe au niveau des pompes industrielles.

En ce qui concerne la mesure de viscosité, celle-ci est effectuée au moyen d'un rhéomètre de type ARES commercialisé par la société RHEOMETRIC SCIENTIFIC (US).

Ce rhéomètre est équipé d'un système de mesure de type cône-plateau et d'un système thermostatique.

Les solutions à tester sont déposées sur un plateau mobile thermostaté. On mesure la résistance au cisaillement du produit entre le cône et le plateau en rotation à une température donnée.

Les résultats sont exprimés en mPa.s.

Il est important d'exprimer chaque fois la viscosité en fonction de la température à laquelle elle a été mesurée, étant donné qu'elle en est directement dépendante.

Selon une autre variante, la composition conforme à l'invention se présente à une température supérieure à 20°C, de préférence comprise entre 30 et 55°C. Cette caractéristique permet non seulement de répondre aux trois propriétés recherchées, c'est-à-dire stabilité, pompabilité adaptée et facilité de dispersion d'agents gélifiants, mais elle est également particulièrement avantageuse pour les utilisateurs et notamment les fabricants de pâtes dentifrices qui effectuent leurs préparations à chaud. En effet, la livraison d'une composition de polyols chaude permet aux utilisateurs de s'affranchir d'une étape supplémentaire de chauffage.

Ainsi, la composition conforme à l'invention, à une température comprise entre 30 et 55°C, est particulièrement avantageuse.

Pour préparer la composition conforme à l'invention, on peut préparer un sirop à partir de polyols particuliers à l'état de poudre ou liquides ou hydrogèner des compositions de saccharides particulières, puis évaporer l'eau contenue dans les compositions ainsi préparées jusqu'à atteindre une teneur en eau comprise entre 10 et 5 17 % en poids. Cette étape d'évaporation peut être effectuée à l'aide de dispositifs conventionnels parmi lesquels on peut citer ceux commercialisés sous la marque « PARAVAP » par la Société APV Equipment Incorporated of Tonowanda N.Y..

Selon un autre mode de réalisation, la composition conforme à l'invention peut contenir de la glycérine en faibles proportions, à savoir au plus égales à 24 % en 10 poids de ladite composition, de manière à améliorer encore si nécessaire la fluidité de la composition. Des teneurs en glycérine de l'ordre de 5 à 10 % en poids peuvent convenir.

En suite de quoi, on dispose désormais, pour la dispersion des hydrocolloïdes comme notamment la cellulose et ses dérivés, d'un moyen général, 15 nouveau et inventif, constitué par des compositions de polyols concentrées et sélectionnées, telles que décrites précédemment.

Ces compositions peuvent ainsi être utilisées aisément dans la préparation de pâtes dentifrices, et dans de nombreuses préparations pharmaceutiques ou cosmétiques telles que des sirops, des gels, des crèmes, des bains de bouche. Elles 20 peuvent également être utilisées dans diverses industries chimiques ou agrochimiques.

Les compositions conformes à l'invention ont d'autres avantages dans le domaine industriel qui sont la diminution des coûts de transport par diminution de la quantité d'eau à transporter, de diminution des volumes à stocker, ainsi que la diminution des risques de contamination microbienne.

25 L'invention sera encore mieux comprise à l'aide des exemples qui suivent, lesquels ne se veulent pas limitatifs et font seulement état de certains modes de réalisations et de certaines propriétés avantageuses des compositions conformes à l'invention.

EXEMPLE 1 :Test de dispersion d'un agent gélifiant.

On prépare une composition de polyols dont le profil glucidique est le suivant :

- 5 - monosaccharides hydrogénés = 41,3 % / sec dont sorbitol = 38 ,8 %
- disaccharides hydrogénés = 32 % / sec

La matière sèche de cette composition est de 74,2 % en poids. Cette composition est concentrée à différentes matières sèches : 85 %, 86,7 %, 89 %, 92 %.

- 10 Dans un bol inox à double enveloppe, chauffé à 45°C par un bain à circulation, on verse 200 g de la composition de polyols à tester, provenant d'une étuve à 45°C.

- Sous agitation à 200 rpm, on ajoute 8 g de CMC, commercialisée sous le nom de marque BLANOSE® 7MXF par la société HERCULES. On laisse en agitation
15 pendant 20 minutes.

 On ajoute 200 g d'eau et on agite à nouveau 20 minutes à 200 rpm.

 On observe la texture du mélange.

Résultats :

20	Teneur en eau des compositions	Observations
	25,8 %	Présence de grumeaux
	18 %	Présence de grumeaux
25	15 %	Bonne dispersion. Pas de grumeaux. Obtention d'un gel homogène après 40 mn d'agitation.
30	13,3 %	Bonne dispersion. Pas de grumeaux. Obtention d'un gel homogène après 40 mn d'agitation.
35	9 %	Prise en masse rapide après ajout de la CMC

Par analogie avec la glycérine, on pouvait supposer que la diminution de la teneur en eau des compositions faciliterait la dispersion de la CMC et que les produits les plus anhydres seraient les meilleurs. Or, il n'en est rien puisqu'un second phénomène apparaît de façon inattendue, à savoir que pour les teneurs en eau inférieures à 10 %, on observe bien dans un premier temps une dispersion correcte de la CMC, suivie quasi instantanément par une prise en masse de la solution.

Il convient donc de concentrer les sirops de polyols à des teneurs choisies entre 10 et 17 % d'eau, pour assurer une bonne dispersibilité de l'hydrocolloïde.

10

EXEMPLE 2

Stabilité et viscosité d'une composition selon l'invention

Une composition de polyols dont la matière sèche de départ est de 70 % a été concentrée à différentes matières sèches. Le profil glucidique de la composition est le suivant : Sorbitol : 83% (Pourcentages exprimés en poids / poids sec)

15

Mannitol : 1,2 %

Maltitol : 4,2 %

Sur chaque composition obtenue ont été réalisées :

- une étude de la stabilité à 45°C pendant 1 mois
- une mesure de viscosité à 45°C ;

20

L'étude de stabilité consiste à vérifier la cristallisation ou non des compositions, stockées à 45°C pendant 1 mois. Les viscosités des différentes compositions ont été mesurées à l'aide d'un rhéomètre de type ARES, commercialisé par la Société RHEOMETRIC SCIENTIFIC (US).

On obtient les résultats suivants :

25

<u>Teneur en eau</u>	<u>Viscosité</u>	<u>Stabilité à 45°C</u>
(% en poids)	à 45°C (mPa.s)	sur 1 mois
30	45	pas de cristallisation
19	395	pas de cristallisation
18	490	pas de cristallisation
14,5	980	pas de cristallisation
10	3920	CRISTALLISE après 15 jours

30

Pour toutes les compositions, les viscosités à 45°C sont relativement faibles : à toutes les matières sèches testées, les produits sont pompables (viscosité inférieure à 10.000 mPa.s).

Les compositions sont stables 1 mois à 45°C, pour les teneurs en eau supérieures à 10 %. Celles-ci ont une teneur élevée en sorbitol (82,4 % en poids / poids sec) qui favorise la cristallisation c'est donc une teneur défavorable au test. Pour augmenter la stabilité à des teneurs en eau plus faibles, il a été envisagé d'augmenter significativement la teneur en disaccharides hydrogénés.

A titre comparatif, on mesure la viscosité à différentes températures d'un sirop riche en maltitol non cristallisable commercialisé par la Demanderesse sous le nom de marque LYCASIN® 80/55, concentré à 85 % de matière sèche, dont le profil glucidique est le suivant :

- monosaccharides hydrogénés : 8 % / sec
- disaccharides hydrogénés : 55 % / sec
- oligo et polysaccharides : 37 % /sec

	<u>Température</u>	<u>Viscosité</u>
		mPa.s
	30°C	250 000
	40°C	70 000
20	50°C	23 000
	60°C	8 000

Ces données démontrent que les sirops riches en maltitol ne sont pas pompables lorsqu'ils sont concentrés à une matière sèche élevée, sauf à les chauffer à 60°C ou plus.

EXEMPLE 3

On prépare une composition conforme à l'invention en concentrant à 14,5 % d'eau un sirop de sorbitol présentant le même spectre glucidique que celui de l'exemple 2, initialement à 30 % d'eau.

On mesure la viscosité, la stabilité de la composition et la dispersibilité de

la CMC dans la composition à 45°C, selon les techniques décrites précédemment.

Viscosité de la composition : 980 mPa.s

Stabilité à 45°C sur 1 mois : pas de cristallisation

Dispersion de la CMC : Pas de grumeaux. Epaissement important après
5 ajout de la CMC.

La composition selon l'invention, ici testée qui comprend 84,2 % en poids / sec de monosaccharides hydrogénés, 4,2 % en poids / sec de disaccharides hydrogénés, et 14,5 % en poids d'eau est donc à la fois stable, pompable et permet une dispersion de la CMC ce que ne permettait ni :

- 10 - un sirop de sorbitol de l'art antérieur, non concentré,
- un sirop de sorbitol de même spectre glucidique, mais concentré à une teneur en eau supérieure à 17 % ou inférieure à 10 %,
- un sirop de polyols de teneur en eau comprise entre 10 et 17 %, mais de profil glucidique différent, à savoir, contenant plus de 35 % de disaccharides
- 15 hydrogénés et/ou moins de 30 % de sorbitol.

Seules les compositions spécifiquement sélectionnées par la Demanderesse répondent totalement à l'ensemble des exigences de la pratique industrielle.

De plus, elles peuvent être livrées à 45°C et utilisées directement à une température par les fabricants de produits pharmaceutiques ou cosmétiques intéressés
20 par cette utilisation à chaud des compositions.

EXEMPLE 4

On prépare une composition de polyols conforme à l'invention, dont le
25 profil glucidique est le suivant :

	Sorbitol	:	63,2 %
	Mannitol	:	3,8 %
	Disaccharides hydrogénés	:	22,3 %
	Polysaccharides hydrogénés	:	10,5 %
30	(DP3 et +)		

On ajoute à la composition 6 % en poids de glycérine.

La matière et la composition est amenée à 90 %.

On évalue la stabilité de la composition, la dispersibilité de la CMC dans

cette composition, conformément aux exemples précédents.

Cette composition est non-cristallisable.

Elle permet une bonne dispersion de la CMC.

Les viscosités à différentes températures sont mesurées selon la méthode
5 précédemment décrite et montrent la pompabilité de la composition à partir de 45°C.

40°C : 14400 mPas

45°C : 9560 mPas

50°C : 4720 mPas

60°C : 1760 mPas

REVENDICATIONS

1. Composition de polyols concentrée caractérisée par le fait que sa teneur en eau est de 10 à 17%, de préférence comprise entre 12 et 16 %, et en ce qu'elle
5 comprend :

- de 35 à 90 % de monosaccharides hydrogénés dont au moins 30 % de sorbitol

- de 0 à 45 % de disaccharides hydrogénés, ces pourcentages étant exprimés en poids sec par rapport au poids sec de l'ensemble des saccharides
10 hydrogénés contenus dans la dite composition.

2. Composition selon la revendication 1 caractérisée en ce que sa teneur en monosaccharides hydrogénés est comprise entre 40 et 90 %, dont au moins 35% de sorbitol et sa teneur en disaccharides hydrogénés est comprise entre 0 et 35 %.

3. Composition selon la revendication 1 caractérisée en ce que sa teneur en
15 monosaccharides hydrogénés est comprise entre 60 et 90%, dont au moins 50% de sorbitol, et sa teneur en disaccharides hydrogénés est comprise entre 2 et 35%.

4. Composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 3 caractérisée en ce que sa viscosité, mesurée à 45°C est inférieure à 10000 mPa.s, de préférence inférieure à 5000 mPa.s et plus préférentiellement encore comprise entre
20 500 et 4500 mPa.s.

5. Composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisée en ce qu'elle se présente à une température supérieure à 20°C, de préférence comprise entre 30 et 55°C.

6. Composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 5 caractérisée en ce qu'elle comprend en outre 10 à 19 % en poids de polysaccharides
25 hydrogénés de degré de polymérisation supérieur ou égal à 3.

7. Composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 6 caractérisée en ce qu'elle comprend en outre de la glycérine, en quantité inférieure ou égale à 24 % en poids par rapport au poids de ladite composition.

30 8. Utilisation d'une composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 7 comme milieu de dispersion des hydrocolloïdes et notamment de la cellulose et

de ses dérivés.

9. Utilisation d'une composition selon l'une quelconque des revendications 1 à 7 pour la préparation de produits pharmaceutiques ou cosmétologiques.

10. Utilisation d'une composition selon l'une ou l'autre des revendications 5 8 ou 9 pour la préparation d'une pâte dentifrice.

INSTITUT NATIONAL
de la
PROPRIETE INDUSTRIELLE

RAPPORT DE RECHERCHE
PRELIMINAIRE

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

N° d'enregistrement
national

FA 568989
FR 9814962

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
A	EP 0 711 743 A (ROQUETTE FRERES) 15 mai 1996 (1996-05-15) * revendications 1-9 * ---	
D,A	EP 0 431 995 A (ROQUETTE FRERES) 12 juin 1991 (1991-06-12) * revendications 1-10 * -----	
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.CL.6)
		B01F
Date d'achèvement de la recherche		Examineur
26 juillet 1999		Fouquier, J-P
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES		
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'au moins une revendication ou arrière-plan technologique général 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		