

FASCICULE DE BREVET D'INVENTION

21 Numéro de dépôt : 1201800530

22 Date de dépôt : 10/12/2018

30 Priorité(s) :

24 Délivré le : 12/12/2019

45 Publié le : 20/01/2020

73 Titulaire(s) :

M. IRITIE Bruno Marcel,
B.P. 2367, YAMOUSSOUKRO (CI)

72 Inventeur(s) :

M. IRITIE Bruno Marcel (CI)

74 Mandataire :

54 Titre : Poudre et granulés alimentaires sucrés au miel.

57 Abrégé :

L'invention concerne un complément alimentaire en poudre ou en granulé destiné à l'alimentation humaine, pour suppléer au déficit d'énergie, de vitamine, d'oligoéléments dans la ration. C'est un mélange de miel et de poudre d'origine végétale de grains, noix, noyaux, racine, fleur, tubercule, feuille, tige, écorce, bulbe ou fruits, etc., (cacao, café, anacarde, baobab, néré, arachide, petit cola, cola, maïs, soja, sorgho, mil, riz, banane, igname, taro, avocat, gingembre, ail, etc., sinon divers mélanges de deux ou de plusieurs de ces poudres pour obtenir une poudre spéciale). Le mélange de miel et de poudre d'origine végétale est battu jusqu'à l'obtention d'une poudre homogène qui peut être passée à la presse pour former les granulés.

DESCRIPTION DE L'INVENTION

Poudre et granulés alimentaires sucrés au miel

L'invention concerne un complément alimentaire en poudre ou en granulé pour suppléer au déficit d'énergie, de vitamine, d'oligoéléments et utilisant le miel comme sucre, émulsifiant et conservateur.

La poudre ou le granulé est un aliment au goût caractéristique, généralement destiné à être consommé comme complément alimentaire pour satisfaire le besoin en énergie, en minéraux, en vitamines et autres. De consistance granuleuse et ferme mais facilement friable, il est sucré, salé, ou amer et généralement conservée en pot, parfois en tube, ou sous emballage étanche en feuille de métal ou plastique. Il est le plus souvent consommé soit entre les repas, soit aux repas (petit déjeuner, déjeuner, dîner).

Les compléments alimentaires sont des sources concentrées de nutriments, c'est-à-dire de vitamines et de sels minéraux, de substances à but nutritionnel ou physiologique, ou de plantes et de préparations de plantes qui ont pour but de pallier les carences du régime alimentaire régulier d'une personne.

Caractéristique d'un complément alimentaire :

- Source concentrée d'un ou plusieurs nutriments ;
- Souvent spécifique à certaines pathologies, situations ou périodes de la vie ;
- Ne se substitue en aucun cas à une alimentation équilibrée et variée ;
- Le respect des posologies est indispensable pour éviter les risques de surdosage ;
- Auto médication fortement déconseillée.

Dans le commerce, les granulés, ont pratiquement les mêmes nombreux ingrédients comme suit :

- Golden oreo 154g : Wheat Flour, Sugar, Vegetable Oil (Palm), Glucose-Fructose Syrup, Wheat Starch, Salt, Raising Agents (Sodium Hydrogen Carbonate, Ammonium Hydrogen Carbonate), Emulsifiers (Soya Lecithin, Sunflower Lecithin), Flavourings

- Pop n' Croc - Carrefour - 175 g: Ingrédients

Les ingrédients sont listés par ordre d'importance (quantité). Liste des ingrédients :

5 Sucre, céréales maltées croustillantes 20% (Farine de blé, sucre, farine de blé malté, amidon de blé, extrait de malt d'orge, lait écrémé en poudre, sel), poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, lactosérum en poudre, extrait de malt d'orge, EMULSIFIANT : Lécithine de soja, sirop de glucose, AGENT D'ENROBAGE : Gomme arabique, arôme, amidon modifié de pomme de terre

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : Gluten

10 Les granulés populaires sont à base de sucre en poudre. Ils sont généralement durs et donc consommés en étant léchés ou croqués.

Le chocolat en plaquette est prisé par les enfants et les grands. Mais il contient de l'huile de palme apportant du mauvais cholestérol et du sucre raffiné très proscrit aux diabétiques.

15 Quant aux granulés en biscuits contenant parfois du miel (pour la conservation depuis le moyen âge par les égyptiens), ils sont fortement chauffés au moins deux fois, ce qui en détruit des constituants naturels.

20 Ainsi, les granulés sucrés 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 dans des solutions sucrées extraites par l'homme.

En outre, ils 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).

25 La présente invention a pour but de produire des poudres et granulés hautement biologiques et sains, sans émulsifiant artificiel, ni conservateur artificiel, ni sucre industriel.

Conformément à l'invention, ce but est atteint avec les poudres et granulés exclusivement sucrés au miel qui sont un mélange de miel et de poudre d'origine végétale de grains, noix, noyaux, racine, fleur, tubercule, feuille, tige, écorce, bulbe ou fruits, etc., (cacao, café, anacarde, baobab, 30 néré, arachide, petit cola, cola, maïs, soja, sorgho, mil, riz, banane, igname, taro, avocat, gingembre, ail, etc., sinon divers mélanges de deux ou de plusieurs de ces poudres pour obtenir

une poudre spéciale). Le mélange est battu jusqu'à obtention d'une poudre homogène qui peut être mis à la presse pour former des granulés.

Contrairement à tous les biscuits et bonbons en granulés, après assemblage des différents constituants, le mélange n'est nullement pas chauffé.

- 5 L'obtention des granulés, à partir des poudres sucrées exclusivement au miel, se fait à froid et à la presse, ce qui sauvegarde tous les ingrédients originels.

La fonction émulsifiante est naturellement assurée par le miel.

Le miel étant un antiseptique naturel, il assure aussi la fonction de conservateur naturel, comme le faisaient les égyptiens pour conserver le pain au moyen âge.

- 10 Poudres et granulés alimentaires sucrés au miel, conformément à l'invention présente les avantages suivants :

- Le sucre naturel contenu dans du grain originel qui est détruit, d'une manière ou d'une autre, est remplacé par un autre sucre naturel, celui du miel.
- Bien que très apprécié pour ses qualités, le miel ne peut être consommé en l'état tous les jours. Son utilisation comme ingrédient dans les poudres et granulés va faciliter sa consommation journalière et faire ainsi bénéficier régulièrement de ses bienfaits.
- Les poudres et granulés exclusivement sucrés au miel se caractérisent par l'apport de toutes les vertus connues au miel.
- Les poudres et granulés exclusivement sucrés au miel ont une quantité nettement plus élevée en poudre que les autres granulés (au moins 25%).
- Les poudres et granulés exclusivement sucrés au miel apportent de la valeur ajoutée au miel ainsi qu'aux autres produits agricoles.
- Les poudres et granulés ainsi obtenus offrent une nouvelle opportunité pour la commercialisation du miel et des produits d'origine végétale. Ce nouveau circuit permettra aux apiculteurs et aux agriculteurs de vivre décemment de leur activité.

L'invention est décrite comme suit :

La réalisation des poudres et des granulés exclusivement sucrés au miel se fait avec seulement deux ingrédients que sont le miel et la poudre d'origine végétale de grains, noix, noyaux, racine, fleur, tubercule, feuille, tige, écorce, bulbe ou fruits, etc., (cacao, café, anacarde, baobab, néré, arachide, petit cola, cola, maïs, soja, sorgho, mil, riz, banane, igname, taro, avocat, gingembre, ail, etc., sinon divers mélanges de deux ou de plusieurs de ces poudres pour obtenir une poudre

[4]

spéciale). En volume, la quantité de miel est considérablement inférieure à celle de la poudre, pour éviter que le produit ne soit une pâte. L'utilisation du miel comme unique sucrant perceptible au goût, fait des poudres et des granulés un produit à dominance apicole. L'association du miel et de la poudre est battue de sorte à obtenir un mélange poudreux homogène donnant une

5 nouvelle poudre de couleur qui varie en fonction du miel et de l'ingrédient poudreux initial.

Son aspect visuel est soit poudreux, soit granuleux si la poudre initiale est moulée à la presse. Au toucher, le produit est relativement friable ou plus ou moins dur. La couleur de la poudre ou du granulé varie du sombre au beige, en fonction de la poudre d'origine végétale utilisée et du miel. Le goût et l'odeur révèlent la présence de miel et de la poudre d'origine végétale utilisée.

REVENDEICATIONS

1. Complément alimentaire en poudre ou en granulé, caractérisé en ce qu'il est un mélange de miel et de poudre d'origine végétale de grains, noix, noyaux, racine, fleur, tubercule, feuille, tige, écorce, bulbe ou fruits, etc., (cacao, café, anacarde, baobab, néré, arachide, petit cola, cola, maïs, soja, sorgho, mil, riz, banane, igname, taro, avocat, gingembre, ail, etc., sinon divers mélanges de deux ou de plusieurs de ces poudres pour obtenir une poudre spéciale).
2. Complément alimentaire en poudre ou en granulé selon la revendication 1, caractérisé par l'absence de sucre industriel dans le mélange, cette fonction étant assurée par le miel.
3. Complément alimentaire en poudre ou en granulé selon la revendication 1, caractérisé en ce que le miel agit comme émulsifiant dans ce complément alimentaire.
4. Complément alimentaire en poudre ou en granulé selon la revendication 1, caractérisé en ce que le miel agit comme conservateur dans ce complément alimentaire.

ABREGE DESCRIPTIF**Poudre et granulés alimentaires sucrés au miel**

L'invention concerne un complément alimentaire en poudre ou en granulé destiné à l'alimentation humaine, pour suppléer au déficit d'énergie, de vitamine, d'oligoéléments dans la ration.

C'est un mélange de miel et de poudre d'origine végétale de grains, noix, noyaux, racine, fleur, tubercule, feuille, tige, écorce, bulbe ou fruits, etc., (cacao, café, anacarde, baobab, néré, arachide, petit cola, cola, maïs, soja, sorgho, mil, riz, banane, igname, taro, avocat, gingembre, ail, etc., sinon divers mélanges de deux ou de plusieurs de ces poudres pour obtenir une poudre spéciale). Le mélange de miel et de poudre d'origine végétale est battu jusqu'à l'obtention d'une poudre homogène qui peut être passée à la presse pour former les granulés.