

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :  
(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction).

**2 481 078**

A1

**DEMANDE  
DE BREVET D'INVENTION**

(21) **N° 80 09724**

(54) Gelée alimentaire reconstituante et son procédé de fabrication.

(51) Classification internationale (Int. Cl. 3). A 23 L 1/06.

(22) Date de dépôt..... 25 avril 1980.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du  
public de la demande ..... B.O.P.I. — « Listes » n° 44 du 30-10-1981.

(71) Déposant : MELIN Gisèle, résidant en France.

(72) Invention de : Gisèle Melin.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Francis Marquer,  
9, square Copernic, résidence Iéna, 78150 Le Chesnay.

- 1 -

La présente invention a pour objet un procédé de fabrication d'une gelée reconstituante destinée à être ingérée par des personnes âgées, des enfants, des sportifs et certains malades dont il s'agit de reconstituer l'organisme.

5        Suivant l'invention, cette gelée est préparée en faisant cuire ensemble pendant plusieurs heures, à feu modéré, des pieds de boeuf, des carottes et des pommes recouverts d'eau, en écumant le bouillon ainsi obtenu pour en extraire au moins partiellement la synovie et la graisse des pieds de boeuf, en désosant les pieds  
10      de boeuf pour éliminer les os, en broyant les matières solides contenues dans le bouillon, en tamisant celui-ci pour obtenir un liquide homogène débarrassé des matières solides, broyées, en ajoutant du sucre audit liquide et en le faisant réduire par cuisson jusqu'à obtenir la consistance d'une gelée lors du refroi-  
15      dissement.

L'invention sera mieux comprise à l'aide d'un exemple préféré, décrit ci-après.

On fait cuire 10 pieds de boeuf avec 3 kgs de pommes et 3 kgs de carottes, avec une quantité d'eau suffisante pour recouvrir le tout. La cuisson dure au minimum 20 heures, à feu très modéré. Une fois la préparation cuite, les os des pieds de boeuf se détachent d'eux même facilement et on les enlève. On recueille, par ailleurs, à la surface du bouillon épais obtenu, une huile grasse constituée de la synovie et de la graisse contenues dans les pieds de boeuf.

On passe le bouillon au broyeur et on le tamise sur un tamis très fin, de façon à ne conserver qu'un liquide homogène débarrassé des matières solides grossières.

Au liquide ainsi obtenu (30 litres environ) on ajoute 30 5kgs de sucre et l'on fait cuire, jusqu'à consistance d'une gelée.

Cette gelée de couleur brune a des propriétés reconstituantes remarquables.

En plus de son indication générale comme fortifiant, on l'utilisera dans le traitement de certaines maladies (maladies cardio-vasculaires, affection intestinale, myopathie, sclérose en plaque, rachitisme, asthénie, tétanie, leucémies traitées par chimiothérapie).

Il va de soi que les proportions des ingrédients pourront varier, sans s'écartez de l'esprit de l'invention.

- 2 -

REVENDICATIONS

1. Procédé de fabrication d'une gelée reconstituante, caractérisé en ce qu'il comporte les opérations suivantes : on fait cuire ensemble pendant plusieurs heures, à feu modéré, des pieds de boeuf, des carottes et des pommes recouverts d'eau;

5 on écume le bouillon ainsi obtenu pour en extraire au moins partiellement la synovie et la graisse des pieds de boeuf; on désosse les pieds de boeuf pour en éliminer les os, en broyant les matières solides contenues dans le bouillon, en tamisant celui-ci pour obtenir un liquide homogène débarrassé des matières solides broyées, en ajoutant du sucre audit liquide et en le faisant réduire par cuisson jusqu'à obtenir la consistance d'une gelée lors de refroidissement.

2. Gelée préparée à l'aide du procédé selon la revendication 1, à partir d'ingrédients utilisés dans les proportions approximatives suivantes :

15 pommes 3 kgs - carottes 3 kgs - pieds de boeuf : 10 (soit environ 25 kgs)- Sucre : 5 kgs.