

## FASCICULE DE BREVET D'INVENTION

21 Numéro de dépôt : 1202200191

22 Date de dépôt : 27/04/2022

30 Priorité(s) :

24 Délivré le : 02/12/2022

45 Publié le : 30.12.2022

73 Titulaire(s) :

**Monsieur Boureima DOUMBIA,**  
 Rue 822 Porte 779 Baco  
 Djicoroni Golf, BAMAKO (ML)

72 Inventeur(s) :

**Monsieur Boureima DOUMBIA (ML)**

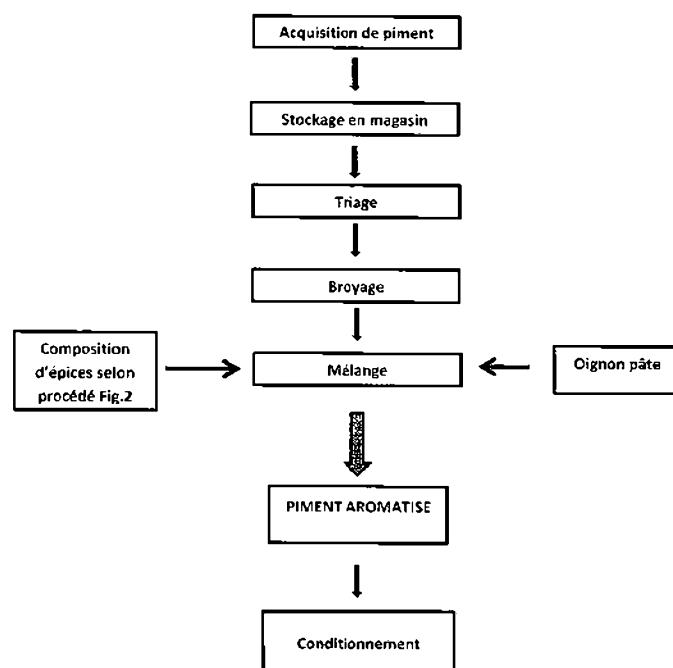
74 Mandataire :

54 Titre : Procédé de préparation de piment aromatisé et piment aromatisé obtenu par ledit procédé.

57 Abrégé :

Le procédé objet de l'invention est une succession d'étapes conduisant à la préparation de piment aromatisé. Le piment aromatisé obtenu par ce procédé est un produit de type épice, utilisé comme condiment ou assaisonnement dans les préparations culinaires. Le piment aromatisé est fait à base de piment et de préférence le petit piment sec. Le piment appartient au genre capsicum et il en existe plusieurs variétés avec différents taux de capsaïcine, composant actif du piment. Le procédé de préparation de piment aromatisé, représenté schématiquement sur la fig.1 comprend, dans un mode préférentiel de mise en œuvre, les étapes suivantes : acquisition de piment, stockage en magasin, triage et nettoyage du piment, broyage du piment trié, mélange du piment broyé et autres ingrédients dont une composition d'épices préalablement préparée et de l'oignon en pâte, conditionnement du piment aromatisé. Le piment aromatisé obtenu selon le procédé de préparation de la présente invention est caractérisé en ce qu'il trouve son utilisation dans les préparations culinaires de préférence comme condiment ou assaisonnement.

Fig.1



## DESCRIPTION DE L'INVENTION

### DOMAINE DE L'INVENTION

- 5 La présente invention est relative à un procédé de préparation de **piment aromatisé** et au **piment aromatisé** obtenu par ledit procédé. Le **piment aromatisé** obtenu par la présente invention, est une recette à base de piment et qui trouve avantageusement son utilisation dans les préparations culinaires comme condiment ou assaisonnement.
- 10 La présente invention a plus particulièrement pour objet un procédé industriel de préparation à grande échelle de **piment aromatisé** et, le **piment aromatisé** obtenu par ledit procédé.

### ETAT DE LA TECHNIQUE

- 15 Le piment est un fruit utilisé comme épice en tant que condiment ou assaisonnement dans les préparations culinaires. Il en existe de formes et de couleurs variées allant du vert au brun en passant par le jaune, l'orange, le rouge et le violet. Beaucoup de procédés de préparation de piment sont utilisés pour des compositions ou des recettes différentes selon le domaine : alimentation, médecine, tabac.

20

Dans le domaine culinaire, le piment est traditionnellement préparé par différents moyens, sous plusieurs formes et avec des saveurs variées. Une recherche sur l'état de la technique fait ressortir les documents brevets ci-après.

- 25 Un procédé de préparation de poudre de piment vert est décrit dans le brevet **KR2017001539W**. Ce brevet décrit les différentes étapes allant de la récolte du piment vert à la poudre en passant par la lyophilisation sans ingrédients additionnels.

- Le brevet **PCT/KR2021/007147** divulgue un procédé de préparation de «poudre de piment rouge propre et sauce d'assaisonnement sans perte de nutriments et arôme naturel de piment rouge
- 30 frais». Ce document, comme le précédent, expose les étapes de préparation d'une poudre de piment. Mais en plus, il y est décrit un procédé de préparation d'une sauce d'assaisonnement à partir du piment rouge.

Enfin le brevet **PCT/KR2019/011620** décrit une « composition de sauce en poudre à base de piment rouge pour Tteokbokki et ensemble de boîte en carton pour Tteokbokki la comprenant » ; le Tteokbokki étant une recette culinaire Coréenne. Dans ce brevet, la  
5 préparation de la composition et les différentes saveurs de sauce obtenues à partir du mélange des composants sont différents de ceux de la présente invention. Sont divulgués aussi dans ce brevet des sauces à goût doux, épicé faible, arôme original, et épicé élevé ainsi qu'un ensemble de boîte en carton servant de contenant.

10 Le procédé de préparation de piment aromatisé et le piment aromatisé obtenu, objet de la présente invention divulgue un procédé industriel basé sur des moyens et des produits locaux plus accessibles et plus simples à mettre en œuvre.

#### DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'INVENTION

15

L'invention a pour but de mettre au point un procédé de préparation de piment aromatisé à une échelle industrielle respectueuse des conditions d'hygiène. Un autre objet de l'invention est la production de piment aromatisé par ledit procédé. Le piment aromatisé produit est de préférence en poudre et en une seule saveur.

20

Le procédé objet de l'invention est une succession d'étapes conduisant à la préparation de piment aromatisé. Le piment aromatisé est fait à base de piment ; de préférence le petit piment sec et comprenant en plus une composition d'épices préalablement préparée et de l'oignon en pâte.

25

Le procédé de préparation de piment aromatisé selon la présente invention comprend, dans un mode préférentiel de réalisation, les étapes suivantes :

- Acquisition de piment
- Stockage en magasin
- 30 • Triage et nettoyage du piment
- Broyage du piment trié
- Mélange du piment broyé et autres ingrédients
- Conditionnement du piment aromatisé obtenu après l'étape de mélange

Le piment aromatisé obtenu par ce procédé est caractérisé en ce qu'il comprend :

- du piment en poudre
- une composition d'épices préalablement préparée
- de l'oignon en pâte

- 5 La composition d'épices comprend de préférence les ingrédients suivants : poivre, laurier, caramel, amidon, levure, glutamate, sucre, sel.

L'invention sera mieux comprise à travers la description détaillée qui suit, laquelle est purement illustrative et non limitative et doit être lue en liaison avec les dessins dans lesquels :

- 10 - la figure 1 est une représentation schématique du procédé de préparation de piment aromatisé
- la figure 2 est une représentation schématique du procédé de préparation de la composition d'épices illustrée par un mode préférentiel de préparation fonction des ingrédients additionnés
- 15 - la figure 3 est un tableau illustratifs des ingrédients et les marges de dosage pour la préparation de la composition d'épices.

#### DESCRIPTION DETAILLEE

Le procédé objet de l'invention est une succession d'étapes conduisant à la préparation de piment aromatisé. Le piment aromatisé obtenu par ce procédé est un produit de type épice, 20 utilisé comme condiment ou assaisonnement dans les préparations culinaires. Le piment aromatisé est fait à base de piment et de préférence le petit piment sec. Le piment appartient au genre *capsicum* et il en existe plusieurs variétés avec différents taux de *capsaïcine*, composant actif du piment.

Le procédé de préparation de piment aromatisé, représenté schématiquement sur la figure 1 25 comprend, dans un mode préférentiel de mise en œuvre, les étapes suivantes :

Etape 1 : **acquisition** de grandes quantités de piment, de préférence le petit piment sec de sorte à éviter des ruptures de stock

Etape 2 : **stockage** de ces quantités de piment en magasin sous température et hygrométrie contrôlées

30 Etape 3 : **triage** et un nettoyage de ce piment. Le moyen de triage et de nettoyage est de préférence assuré par une main d'œuvre essentiellement féminine ; créant ainsi de l'emploi et une insertion sociale pour ces femmes

Etape 4 : **broyage** du piment trié à l'étape précédente à travers un dispositif de broyage

Etape 5 : **mélange** du piment en poudre obtenu à l'étape de broyage et d'autres ingrédients dont : une composition d'épices préalablement préparée, de l'oignon en pâte. Au terme de cette étape, le piment aromatisé est obtenu

5 Etape 6 : **conditionnement** du piment aromatisé obtenu à l'étape précédente dans des emballages pour la commercialisation

Le piment aromatisé obtenu par le procédé ci-dessus est caractérisé en ce qu'il comprend :

- du piment en poudre dans une proportion de 30 à 40%
- une composition d'épices préalablement préparée à hauteur de 50 à 60%
- 10 • de l'oignon en pâte à hauteur de 5 à 15%.

Le piment utilisé est de préférence le petit piment sec.

La composition d'épices préalablement préparée, mélangée au piment en poudre à l'étape 5, est obtenue selon le procédé de la fig.2. Ce procédé d'obtention comprend les étapes suivantes :

- Réception des matières
- 15 • Préparation des matières
- Vannage, triage ou ajout d'eau selon la matière
- Broyage ou mouture selon la matière
- Mise en sacs
- Mélange (1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>)
- 20 • Broyage du mélange
- Mise en sacs
- Tamisage
- Conditionnement

25 Les différents ingrédients de la composition d'épices préalablement préparée sont associés dans des proportions permettant le meilleur goût conformément au tableau de la fig.3. Cette composition d'épices préalablement préparée comprend principalement les ingrédients suivants : poivre, laurier, caramel, amidon (maïs, manioc), levure, glutamate, sucre, sel.

Le piment aromatisé obtenu selon le procédé de préparation de la présente invention est caractérisé en ce qu'il trouve son utilisation dans les préparations culinaires de préférence comme condiment ou assaisonnement.

5 Un des mérite de l'invention est la mise au point d'un procédé standard de préparation de piment aromatisé à l'échelle industrielle.

Un autre mérite de l'invention est la divulgation de la composition du piment aromatisé produit, contrairement à beaucoup d'épices et de bouillons secs de grande consommation vendus dans le commerce.

## REVENDEICATIONS

1. Procédé de préparation de piment aromatisé et piment aromatisé obtenu par ledit procédé caractérisé en ce qu'il comprend les étapes suivantes (fig.1) :
  - 5
    - Acquisition de piment
    - Stockage en magasin
    - Triage et nettoyage du piment
    - Broyage du piment trié
    - Mélange du piment broyé et autres ingrédients
    - 10
      - Conditionnement du piment aromatisé
  2. Procédé de préparation de piment aromatisé selon la revendication 1 caractérisé en ce que le mélange du piment broyé et autres ingrédients comprend : du piment en poudre, une composition d'épices préalablement préparée, de l'oignon en pâte
  3. Procédé de préparation de piment aromatisé selon les revendications 1 et 2 caractérisé en ce que le procédé d'obtention de la composition d'épices préalablement préparée (fig.2) comprend les étapes suivantes :
    - 15
      - Réception des matières
      - Préparation des matières
      - Vannage, triage ou ajout d'eau selon la matière
      - 20
        - Broyage ou mouture selon la matière
        - Mise en sacs
        - Mélange (1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>)
        - Broyage du mélange
        - Mise en sacs
        - 25
          - Tamisage
          - Conditionnement
    4. Piment aromatisé obtenu selon le procédé des revendications 1 à 3 caractérisé en ce qu'il comprend :
      - 30
        - du piment en poudre dans une proportion de 30 à 40%
        - une composition d'épices préalablement préparée à hauteur de 50 à 60%
        - de l'oignon en pâte à hauteur de 5 à 15%.
      5. Piment aromatisé selon la revendication 4 caractérisé en ce que le piment utilisé est de préférence le petit piment sec

6. Piment aromatisé selon la revendication 4 caractérisé en ce que la composition d'épices préalablement préparée comprend principalement les ingrédients suivants associés dans des proportions (fig.3) permettant le meilleur goût : poivre, laurier, caramel, amidon (maïs, manioc), levure, glutamate, sucre, sel.
- 5 7. Piment aromatisé selon l'une quelconque des revendications 1, 4 et 6 caractérisé en ce qu'il trouve son utilisation dans les préparations culinaires

**ABREGE DESCRIPTIF**

Le procédé objet de l'invention est une succession d'étapes conduisant à la préparation de piment aromatisé. Le piment aromatisé obtenu par ce procédé est un produit de type épice, utilisé comme condiment ou assaisonnement dans les préparations culinaires. Le

5 piment aromatisé est fait à base de piment et de préférence le petit piment sec. Le piment appartient au genre *capsicum* et il en existe plusieurs variétés avec différents taux de *capsaïcine*, composant actif du piment.

Le procédé de préparation de piment aromatisé, représenté schématiquement sur la fig. 1 comprend, dans un mode préférentiel de mise en œuvre, les étapes suivantes : acquisition

10 de piment, stockage en magasin, triage et nettoyage du piment, broyage du piment trié, mélange du piment broyé et autres ingrédients dont une composition d'épices préalablement préparée et de l'oignon en pâte, conditionnement du piment aromatisé

Le piment aromatisé obtenu selon le procédé de préparation de la présente invention est caractérisé en ce qu'il trouve son utilisation dans les préparations culinaires de préférence

15 comme condiment ou assaisonnement.

1/3

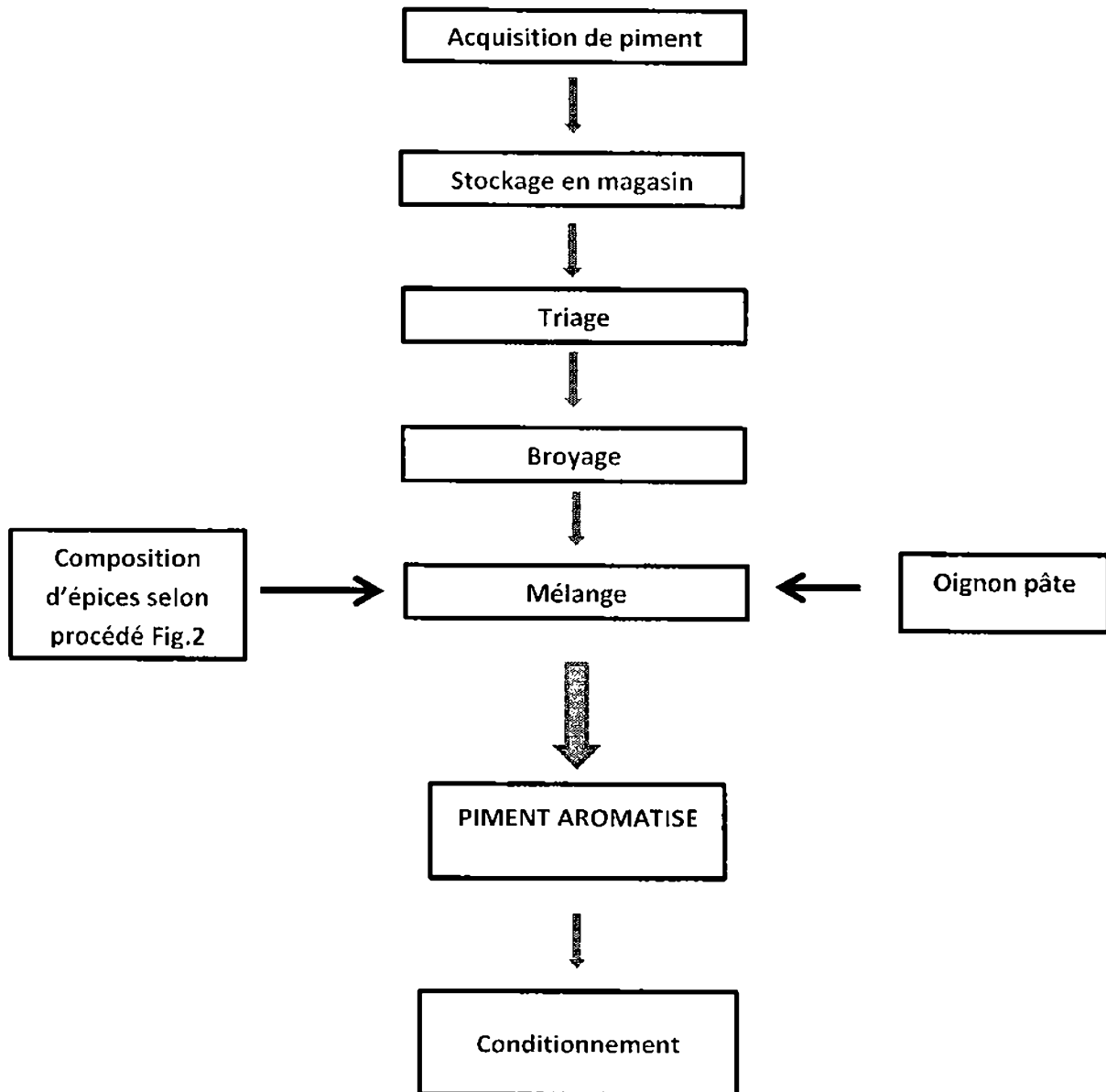


Fig.1

2/3

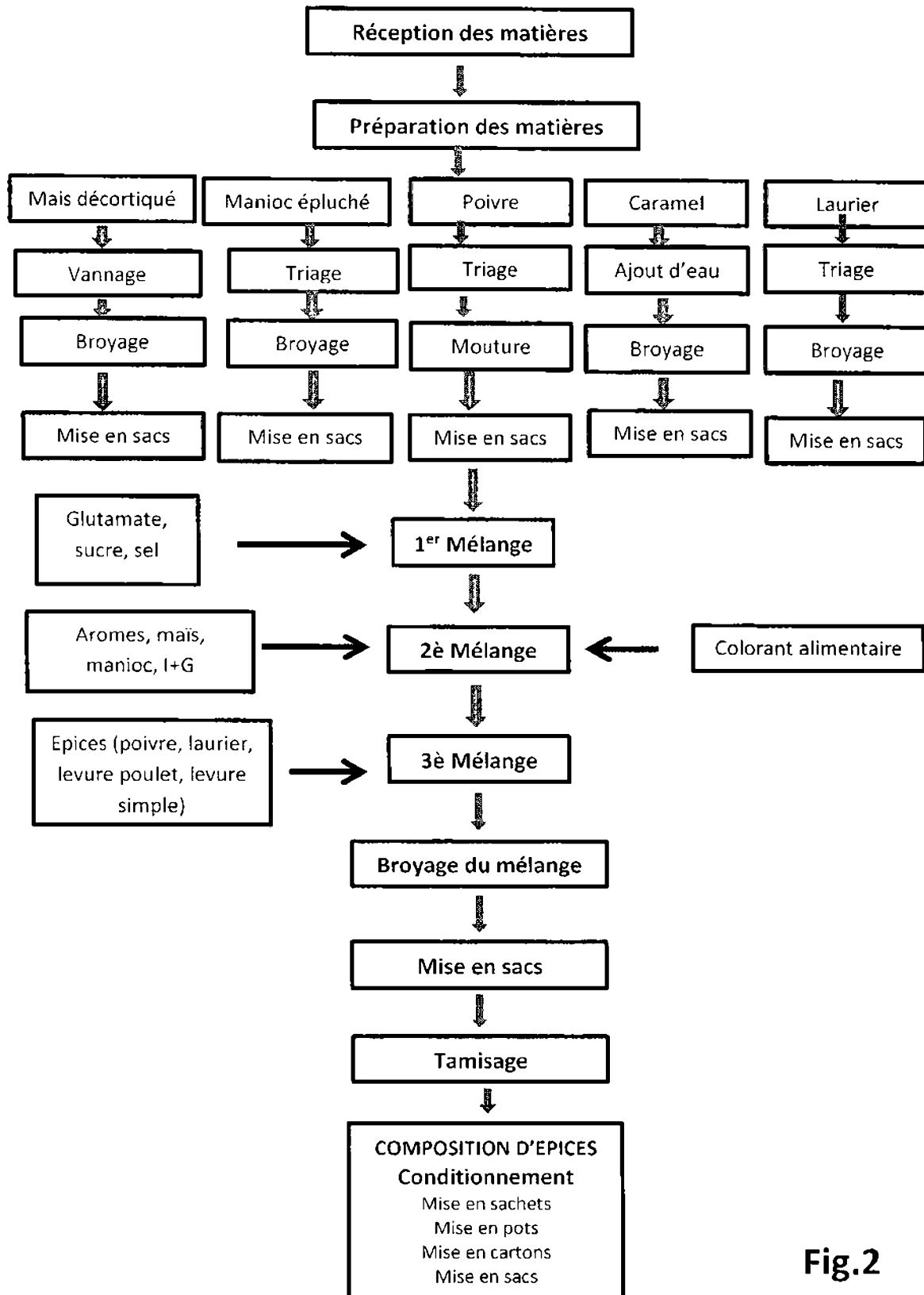


Fig.2

3/3

DESIGNATION	MARGE DES QUANTITES EN GRAMME (%)		
Sel	43,20	-	52,80
Glutamate	12,60	-	15,40
Sucre	9,54	-	11,66
Amidon	13,50	-	16,50
Arome Poulet	1,44	-	1,76
Levure Poulet	0,45	-	0,55
Poivre Epice	0,63	-	0,77
I+G	1,26	-	1,40
Arome Ail	0,05	-	0,07
Arome Oignon	0,04	-	0,04
Caramel	2,70	-	3,30
Persil	0,09	-	0,11
Eaux	1,35	-	1,65
Graisse	3,15	-	3,85

Fig.3