



MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

NUMERO DE PUBLICATION : 1010649A3

NUMERO DE DEPOT : 09600807

Classif. Internat. : A23L

Date de délivrance le : 03 Novembre 1998

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d'invention, notamment l'article 22;

Vu l'arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d'invention, notamment l'article 28;

Vu le procès verbal dressé le 25 Septembre 1996 à 24H00 à l'Office de la Propriété Industrielle

ARRETE:

ARTICLE 1.- Il est délivré à : RIVOIRE ET CARRET-LUSTUCRU
boulevard Charles Nédélec 29, F-13003 MARSEILLE(FRANCE)

représenté(e)(s) par : VAN MALDEREN MICHEL, OFFICE VAN MALDEREN, BD. DE LA
SAUVENIERE 85/043 - B 4000 LIEGE.

un brevet d'invention d'une durée de 20 ans, sous réserve du paiement des taxes
annuelles, pour : PATE ALIMENTAIRE DU GENRE SPAGHETTI A DEUX LOBES.

INVENTEUR(S) : Combe Daniel, La Rouvière-Bâtiment D4, boulevard du Redon 83, F-13009
Marseille (FR)

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité
de l'invention, sans garantie du mérite de l'invention ou de l'exactitude de
la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeurs(s).

Bruxelles, le 03 Novembre 1998
PAR DELEGATION SPECIALE :


L. WUYTS
CONSEILLER

Pâte alimentaire du genre spaghetti à deux lobes

A la demande de brevet européen 450 428, on a cherché à améliorer les pâtes alimentaires sèches longues du genre spaghetti, de manière à obtenir une grande rapidité de cuisson, tout en conservant les propriétés organoleptiques des spaghetti habituels. On dénomme pâtes sèches des pâtes ayant une teneur pondérale en eau inférieure à 12,5%.

L'invention vise des spaghetti qui conservent également les bonnes propriétés organoleptiques des spaghetti habituels, mais dont la durée de cuisson est encore réduite par rapport à celle des spaghetti préconisés au brevet européen 450 428 de même longueur et sensiblement de même poids.

L'invention a donc pour objet une pâte alimentaire du genre spaghetti comprenant une âme pleine d'une pièce avec des lobes longitudinaux, parallèles et séparés par des rainures. Suivant l'invention, il est prévu seulement deux lobes.

Grâce à cela, l'ouverture des rainures peut être plus grande et l'accès de l'eau chaude au coeur de l'âme est facilité. Il s'ensuit une cuisson plus rapide.

De préférence, la section transversale de la pâte alimentaire est symétrique par rapport à une droite ne coupant pas les lobes. Cette symétrie facilite également l'accès de l'eau au coeur.

Suivant un mode de réalisation tout particulièrement préféré, l'âme a une section transversale rectangulaire. Cela permet de diminuer la distance entre la partie centrale de l'âme et la surface en contact avec l'eau chaude lors de la cuisson. De préférence, les lobes sont opposés en étant issus des petits côtés du rectangle que l'âme forme en section transversale. Suivant un mode de réalisation, l'âme est carrée.

De préférence, la longueur du grand côté de la section transversale de l'âme représente du quart à la moitié de la plus grande dimension de la section transversale du spaghetti. Il en représente notamment environ le tiers. Ces dimensions représentent un compromis qui permet d'obtenir des rainures suffisamment grandes d'une part pour donner un bon accès de l'eau chaude à l'âme

et d'autre part suffisamment petites pour permettre en fin de cuisson aux ailes opposées des deux lobes de venir en contact l'une avec l'autre le long de l'âme, ce qui fait que le spaghetti cuit présente une forme se rapprochant beaucoup de celle d'un cylindre.

5 La figure unique du dessin annexé est une vue en coupe à l'échelle d'un spaghetti suivant l'invention.

Le spaghetti suivant l'invention comprend une âme 1 pleine de forme rectangulaire. L'âme 1 a deux grands côtés 2 et 3 et deux petits côtés 4, 5 imaginaires, indiqués en tiret à la figure, parce que deux lobes 6,7 y sont
10 directement adjacents. Les lobes 6 et 7 sont longitudinaux, parallèles et séparés par des rainures 8. Les rayons de courbure des diverses faces des lobes sont tels qu'indiqués au dessin. La section transversale du spaghetti est symétrique par rapport à une droite D ne coupant pas les lobes 6,7. Le grand côté 3 de la section transversale de l'âme représente un peu plus du tiers de la plus grande dimension L
15 de la section transversale du spaghetti.

Les exemples suivants illustrent l'invention.

Exemple 1

On fait cuire des spaghettis de 24 mm de longueur tels que représentés à la figure 1, d'une longueur L de 1,9 mm et d'un poids avant cuisson de 0,7 g et dont la
20 longueur des petits côtés 4 et 5 est de 0,55 mm, dans de l'eau bouillante pendant des durées différentes. A la fin des durées de maintien en contact dans l'eau en ébullition, on retire les spaghettis, on les écrase entre deux plaquettes de verre et on observe la présence ou l'absence de tâches blanches. S'il y a des tâches blanches, cela signifie que l'amidon n'a pas été entièrement gélatinisé. Le spaghetti
25 n'est pas entièrement cuit. Ce n'est que lorsque l'on ne constate plus de tâches blanches, que le spaghetti est cuit comme il convient.

Cet essai montre que le spaghetti suivant l'invention a une durée de cuisson de trois minutes.

Exemple 2 comparatif

30 On reprend le même essai que ci-dessus sur des pâtes alimentaires du genre spaghettis du commerce à trois lobes de 24 mm de longueur, d'un poids de 0,6 g, tel que décrit à la demande de brevet européen 450 428. Le diamètre du cercle dans lequel s'inscrit le spaghetti est de 1,7 mm. Ce spaghetti à trois lobes n'est cuit qu'après une durée de cuisson de quatre minutes.

REVENDICATIONS

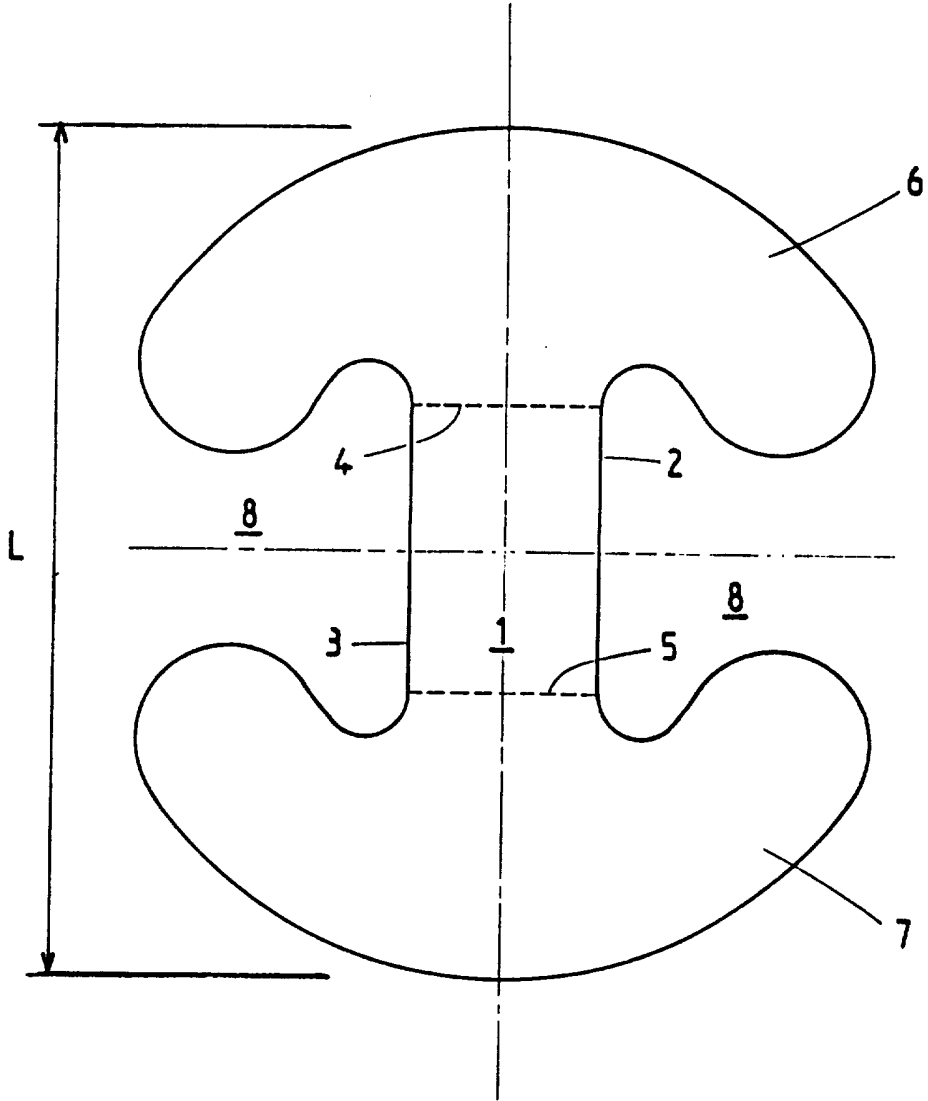
1. Pâte alimentaire sèche du genre spaghetti comprenant une âme pleine d'une pièce avec des lobes longitudinaux, parallèles et séparés par des rainures (8), caractérisée en ce qu'il est prévu seulement deux lobes (6,7).

5 2. Pâte suivant la revendication 1, caractérisée en ce que sa section transversale est symétrique par rapport à une droite D qui ne coupe pas les lobes (6,7).

3. Pâte suivant la revendication 1 ou 2, caractérisée en ce que l'âme (1) a une section transversale rectangulaire.

10 4. Pâte suivant la revendication 3, caractérisée en ce que les lobes (6,7) sont issus des petits côtés (4,5) du rectangle formé par l'âme en section transversale.

5. Pâte suivant la revendication 4 ou 5, caractérisée en ce que la longueur des grands côtés (2,3) de la section transversale de l'âme (1) représentent du quart à la moitié de la plus grande dimension L de la section transversale.



09600807

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
D,X	EP-A-0 450 428 (SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.) * le document en entier * -----	1-5 D,X
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. CL. 6)
		A23L
Date d'achèvement de la recherche		Examinateur
20 Mai 1996		Alvarez Alvarez, C
<p>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>----- & : membre de la même famille, document correspondant</p>		

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRELIMINAIRE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO.**

FA 518705
FR 9510527

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche préliminaire visé ci-dessus.

Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets, ni de l'Administration française

20-05-1996

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
EP-A-450428	09-10-91	IT-Z- 220697	02-11-93
		AT-T- 118983	15-03-95
		AU-B- 631301	19-11-92
		AU-B- 7281791	03-10-91
		CA-A- 2038761	29-09-91
		DE-D- 69107641	06-04-95
		DE-T- 69107641	06-07-95
		ES-T- 2069108	01-05-95
		HU-A- 66631	28-12-94
		JP-B- 6095905	30-11-94
		PT-Y- 8405	31-10-94
		SU-A- 1837796	30-08-93

EPO FORM P0465