

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

⑪ N° de publication :

(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

2 484 792

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

⑯

N° 80 11164

⑮ Epices liquides.

⑯ Classification internationale (Int. Cl. 3). A 23 L 1/221.

⑯ Date de dépôt 13 mai 1980.

⑯ ⑯ ⑯ Priorité revendiquée :

⑯ Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — « Listes » n° 52 du 24-12-1981.

⑯ Déposant : HABANS Roger, résidant en France.

⑯ Invention de : Roger Habans.

⑯ Titulaire : *Idem* ⑯

⑯ Mandataire :

EPICES LIQUIDES - La présente invention qui concerne une certaine quantité d'épices, arrêtée ce jour à vingt et une (liste non limitative ci-jointe) a pour but la transformation d'un produit naturel de base en un arôme liquide facilement dosable pour la consommation 5 et les industries alimentaires.

Les épices à l'état naturel ou en poudre existent depuis fort longtemps et leur utilisation courante n'en permet qu'un dosage approximatif, en outre, certaines de ces épices laissent des déchets. La transformation en liquide permettra une 10 utilisation plus rationnelle et une pureté dans les aliments.

La fabrication de ces épices liquides au stade industriel est fort simple. Partant d'un produit de base sur émulsion, spécialement étudiée à cet effet et composée d'huile essentielle sur gomme arabique en solution aqueuse, partiellement 15 déterpénée, on obtient une pâte laiteuse très facilement soluble. Il est alors facile de préparer un mélange pâte/eau pour obtenir une épice liquide extrêmement aromatisée. Le pourcentage eau/pâte peut être différent selon la quantité d'épice naturelle utilisée pour obtenir la pâte.

20 La présentation de ce produit sur le marché se ferait pour les consommateurs en flacon de 16 centilitres environ à bec verseur ou compte goutte (pour dosage), et pour les industries alimentaires en bouteille de 35 centilitres, 50 centilitres ou un litre.

REVENDEDICATIONS

EPICES LIQUIDES - Livrées en falcon d'environ 16 centilitres pour le consommateur et 35 centilitres, 50 centilitres ou un litre pour les industries alimentaires.

Fabriquées à base d'huile essentielle sur gomme 5 arabique en solution aqueuse, partiellement déterpénée, dissoute dans un certain pourcentage d'eau, afin d'en obtenir un liquide arômatisé absolument naturel.

Liste des produits dont la transformation en épices liquides ont déjà fait l'objet de test :

10 - thym, oignon, noix muscade, ail, céleri, girofle laurier, fenouil, piment de Cayenne, sarriette, cerfeuil, poivre, basilic, estragon, échalote, romarin, cannelle, 4 épices, ciboulette curry, paprika.

Soit au total vingt et une épices liquides.