

①2

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 27.11.89.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : 21.06.91 Bulletin 91/25.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche : *Se reporter à la fin du présent fascicule.*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : AUBERT Serge Henri — FR.

⑦2 Inventeur(s) : AUBERT Serge Henri.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire :

⑤4 Composition nutritionnelle à base de produits céréaliers à but humain et/ou animalier.

⑤7 Composition nutritionnelle à base de produits céréaliers à but humain et/ou animalier. Elle renferme du blé tendre ou dur, du maïs blanc ou jaune, de l'avoine, de l'orge, et du riz et, éventuellement, au moins un des produits additionnels suivants: fruits secs choisis parmi noix, noisette, amande douce, châtaigne, noix de cajou, cacahuète, supplément de sons de riz et/ou de blé, jaune d'œuf, chlorure de sodium, huile d'olive, fruits et/ou légumes choisis parmi orange, citron, pamplemousse, abricot, concombre, navet, radis noir, carotte, oignon, betterave, tomate, substances provenant de mammifères et/ou poissons choisis parmi sang de bovin, viande de bœuf, farine de poissons, notamment saumon, la composition sèche étant supplémentée par les eaux de séparation des produits maraichers et fruitiers soumis à liophilisation. Elle peut renfermer en outre, un antioxydant et/ou un conservateur, ainsi qu'un antibiotique ou un sulfamide.

FR 2 655 820 - A1



La présente invention concerne une composition nutritionnelle à base de produits céréaliers à but humain et/ou animalier.

5 La composition selon la présente invention renferme cinq céréales de base, à savoir : blé tendre ou dur, maïs blanc ou jaune, orge, avoine et riz. Cette composition renferme éventuellement en outre au moins un produit additionnel, choisi en fonction de la défici-
 ce organique, savoir : fruits secs choisis parmi noix, noisettes, amandes douces, châtaignes, noix de cajou, cacahuètes, supplé-
 10 ment de sons de riz et/ou de blé, jaunes d'oeuf, chlorure de sodium, huile d'olive, fruits et/ou légumes choisis parmi manges, poires, pommes, abricots, oranges, citrons, pamplemousses, concombres, na-
 vets, radis noir, carottes, oignons, betteraves, tomates, substan-
 ces provenant de mammifères et/ou poissons choisis parmi sang de bovin, viande de boeuf, farine de poisson, notamment saumon;

15 La plupart de ces produits sont soit rapés, soit micronisés et/ou liophilisés et mélangés aux produits initiaux sous forme de liqui-
 des et supplémentés par les eaux de séparation des produits marai-
 chers et fruitiers soumis à liophilisation.

20 La composition renferme en outre des additifs habituels à savoir : anti-oxydant et conservateur.

De plus, dans un but de traitement, la composition peut renfermer un antibiotique ou un sulfamide ou bien des extraits de racine ou d'herbe ayant les mêmes propriétés, pouvant engendrer le même ré-
 sultat à utilisation d'ordre homéopatique.

25 Tous les produits constituant les compositions alimentaires selon la présente invention, son rassemblés dans le tableau ci-après.

30 A partir des données du tableau, on pourra préparer les composi-
 tions suivantes, par diagrammes, qui s'établiront en poids de un kilogramme soit 100% de produits et plus, ou en grammes, ou en dé-
 cilitres, soit des produits réduits pour les céréales à l'état de farine ultra-pulvérisée au micron, soit à l'état de liquide pour
 les fruits et légumes, ou rapés.

35 Pour les fruits secs, on utilisera de préférence une farine ultra-
 pulvérisée, soit humide, à fort taux d'humidité, ainsi que pour
 les sons de blé et de riz, par exemple en rapant pour les farines
 diverses de poissons ou de viandes ou les apports sanguins de bo-
 vins.

40 Cette composition de produits précités peut s'établir de cette
 manière, de 1 gramme à 1000 grammes ou de 10 grammes à 1000 gram-
 mes, ou de 1 centilitre au litre ou dmcilitre, ou en milligramme
 de produits précités en fonction de dégâts corporels, morphologi-
 ques subis par les humains, soit en nourriture pour les animaux.

45 A titre d'exemples illustratifs non limitatifs, on a préparé les
 compositions suivantes, basées à l'état brut de produit pur, s'éta-
 blissant de l'ordre de 1000 grammes à 10 grammes ou de 500 grammes
 à 0,50 gramme, soit en calcul d'équivalence, 1000 grammes égalant
 100% et 500 grammes les 50% divisibles, pour ces deux pourcentages
 en dixième de tous produits :

PRODUITS BRUTS
100 % EGAL

: PRODUITS REDUITS A L'ETAT DE FARINE
: REDUITS AU MICRON

Blé dur Tendre	:0,10:0,10:0,10:0,10:0,10:0,10:0,10:0,10:0,10:soit:100%:
Maïs	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Orge	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Avoine	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Riz	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Noix décortiquée	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Noisette décortiquée	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Amande douce décortiquée	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Chataigne décortiquée	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Noix de caïou décortiquée	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Son de riz	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Son de blé	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Jaune d'oeuf de poule	: 1 par 1000 g de céréales : : : : : : : : :100%:
Chlorure de Sodium	:0010:0010: : : :0010: :10 g pour 1000: : :100%:
Huile d'olive	:1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :soit: 10%:
Orange	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Citron	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Pamplemousse	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Concombre	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Navet	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Radis noir	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Carotte	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Oignon	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Betterave	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Tomate	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Cacahuète	:1 % : " : " : " : " : " : " : " : " : " : " : :10%:
abricot	:1 % : : : : : : : : : : : : :10%:
Sang de Boeuf	:10 %: : : : : : : : : : : : :100%:
Farine de poisson	:10 %: : : : : : : : : : : : :100%:
Sang de Vache	:10 %: : : : : : : : : : : : :100%:
Cellulose Végétale	:0,10: : : : : : : : : : : : :100%:
Brisure de riz	:2 % :2 % :2 % :2 % :2 % :2 % :2 % :2 % :2 % :2 % : :20%:
Lait en poudre	:10 %:10 %:10 %:10 %:10 %:10 %:10 %:10 %:10 %:10 %: :100%:
Mélasse de canne à sucre	:1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % :1 % : :10%:
Viande de Boeuf	:10 %: lyophilisé : : : :10 %: 1000 g : : :100%:
Antibiotique	:1 g :1 g :1 g :1 g :1 g :1 g :1 g :1 g :1 g : : :9g:
Sulfamide	:1 g :1 g :1 g :1 g :1 g :1 g :1 g :1 g : : : :8g:
Eau de séparation des produits maraichers et fruitiers	: A VALEURS DE CHAQUE PRODUITS EAU SEPARES : 90%:
Saumons	: 1 KILOGRAMME LYOPHILISE

PRODUITS BRUTS 100 % EGAL	: VALEURS DES PRODUITS DE 0 A 100 % : BAREME A 10 % A 100 % ET 0,5 % PAR PRODUITS
Blé dur tendre	:0,05:0,05:0,05:0,05:0,05:0,05:0,05:0,05:0,05:0,05:0,50%
Maïs.	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Orge	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Avoine	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Riz	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Noix décortiquée	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Noisette décortiquée	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Amande douce décortiquée	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Chataigne décortiquée	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Noix de cajou décortiquée	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Son de riz	:0,05: : : : : : : : : :0,50%
Son de blé	:0,05: : : : : : : : : :0,50%

- Exemple de Préparation n° 1, servant de base à toute Préparation :
 50 Pour une déficience organique importante, on mélange : brisure de riz de blé dur ou tendre, maïs blanc ou jaune, orge, avoine, riz, cellulose et ce, par 100 g de chaque produit en farine ultra-pulvérisée au micron.
- Exemple de Préparation n° 2 :
 55 En partant de la Préparation de l'exemple n° 1, en complémentarité, on ajoute des fruits secs, noix, noisettes, amandes douces, châtaignes, noix de cajou, du son de riz, du son de blé, réduits à l'état de farine ultra-pulvérisée, en mouture et au micron, soit de 100 g à 1000 g et de 10% à 100% équivalent à 1000 g.
- Exemple de Préparation n° 3 :
 60 La Préparation en plus du mélange de base comporte du jaune d'oeuf de poule, du chlorure de sodium et de l'huile d'olive, à raison de 10 g par produit.
- Exemple de Préparation n° 4 :
 65 Au mélange de base on fait une adjonction de fruits, soit liquides, soit liophilisés, du type orange, citron, pamplemousse, abricot, de 10 g à 1000 g, soit de 1% à 100%.
- Exemple de Préparation n° 5 :
 70 On ajoute au mélange de base des légumes maraichers, liquides, rapés ou liophilisés, comportant concombre, navet, carotte, oignon, betterave, tomate, et l'eau de séparation des produits liophilisés, aux barèmes d'emploi de l'ordre de 100 g par produits précités faisant l'équivalence sur le tableau à 10% bruts et de 100 g à 1000 g, soit de 10% à 100% du barème.
- Exemple de Préparation n° 6 :
 75 Comportant soit des dérivés plasmatiques de bovins, porcins, diverses farines de poissons, de viandes de boeuf, liophilisées et de saumon en poudre à la valeur de 100 g à 1000 g, soit en pourcentage de 10% à 100% équivalent à 1000 g.
- Exemple de Préparation n° 7 :
 80 Elle comporte du lait de vache en poudre, au taux de 100 g à 1000 g, pour une équivalence de 10% à 100% soit 1000 g.
- Exemple de Préparation n° 8 :
 85 Rentrant en part de 100 g d'ajout de mélasses de canne à sucre, soit de 1% à 100%, soit pour 100 g de produits céréaliers, fruits secs, légumes, à part entière du kg initial.
- Les compositions des exemples n° 1 à n° 8 illustrent des Préparations pour des cas de déficience organique. Plus la déficience est intense et plus il faudra préparer les produits à 100% de leur base illustré
 90 par le tableau.
- De même, ces compositions tiennent compte de la fragilité organique des sujets, soit en employant alors le 10% équivalent à 100 g de chacun des produits. Le mélange est constitué pour une absorption de quatre prises/jour.
- 95 On utilise obligatoirement la masse céréalière formée de brisure, sons, fruits secs, fruits, légumes maraichers, conservateur, antioxydant ou antibiotique.

Ces produits devront être concentrés en farine ultra-pulvérisée micronisée, mélangés à sec.

100 Selon la déficience et le pouvoir d'ingérence actuel du sujet, un pourcentage de liquides à valeur de 10 cl de produits maraichers, sera ajouté au mélange total.

Il est important, pour garder les propriétés intéressantes de chaque produit, de les mélanger, sans aucune étape de chauffage et sans subir aucune pressurisation isobar.

105 A partir de 10 g par produit et selon l'âge, on utilise de 1 g par produit ou dl de produit à l'état pur.

Exemple de Préparation n° 9 :

110 La Préparation renferme : blé, maïs, orge, avoine, riz en farine ultra-pulvérisée, contenant 50 g de chaque céréales précitées, 100 g de lait en poudre et 50 g de sucre, ceux-ci sont mélangés puis dilués avec le l'eau minérale, soit 400 cl d'eau.

Exemple de Préparation n° 10 :

115 On fait un dosage de céréales, blé, maïs, orge, avoine, riz en farine ultra-pulvérisée, ainsi que des fruits secs en farine : soit noix, noisette, amande, noix de cajou, châtaigne. Ces produits entreront en dosage de 50 g unitaire, ainsi qu'un ajout complémentaire de jus de fruit, de 30 g par fruits désignés ici : abricot, orange, citron, poire, pamplemousse, mangue, soit au total : fruits 200 g, fruits secs 250 g, céréales 250 g, le tout étant diluer dans 100 cl d'eau minérale..

120

Exemple de Préparation n° 11 :

Des céréales et des jus de légumes sont pris au dosage suivant : céréales, blé, maïs, orge, avoine, riz, soit 50 g par produit ;

125 Ainsi pour les jus de légumes : concombre, navet, radis noir, carotte, oignon, tomate, betterave, au taux de 20 cl chacun. On utilise pour les légumes 140 cl de liquide ; 250 cl pour les céréales et on ajoute de l'eau minérale à raison de 100 cl sans chauffe, ni pressurisation isobar.

Exemple de Préparation n° 12 :

Caractérisée en ce qu'elle renferme :

- Blé 10 g, maïs 10 g, orge 10 g, avoine 10 g, riz 10 g ;

- Fruits secs : noix, noisette, amande, châtaigne, noix de cajou, à raison de 10 g chacun ;

135 - Son de blé et riz 10 g, fruits sous forme de jus de pomme, poire, mangue, orange, citron, pamplemousse, 20 cl chacun.

- Légumes maraichers : concombre, navet, radis noir, carotte, oignon, betterave, tomate, réduits en jus, soit 20 cl de chaque.

Ces produits seront additionnés d'eau minérale soit 100 cl, sans chauffage ni pressurisation isobar.

140

Exemple de Préparation n° 13 :

A base de produits céréaliers et fruitiers, légumes, blé, maïs, avoine, riz, noix, noisette, amande, châtaigne, son de riz, son de blé, orange, citron, pamplemousse, abricot, pomme, poire, mangue, concombre, navet, radis noir, carotte, oignon, tomate. Ces produits entreront en portions de l'ordre de 10 g par produits précités, et seront réduits soit à l'état de farine, soit en jus, soit rapés ou réduits au micron.

145

150 La préparation de cet exemple peut en outre être appliquée directement sur la peau en cosmétologie. Les produits la composant une fois malaxés, mélangés entre eux, seront appliqués soit sur le visage, soit sur tout le corps.

155 Sous la même présentation, ces produits peuvent également être utilisés en cas de brûlures chimiques, brûlures occasionnées par le feu, brûlures radioactives et mis sur le corps indirectement à l'aide d'une feuille de ouate de cellulose formant séparation et sans chauffage.

Exemple de Préparation n° 14 :

160 Fruits secs : noix, noisette, amande douce, châtaigne, noix de cajou, de l'ordre de 20 à 25 g par fruit sec et avec un ajout de lait de vache entier, de l'ordre de 100 cl et de 50 g de sucre roux de canne, sans chauffage ni pressurisation isobar.

Exemple de Préparation n° 15 :

165 On part d'un dosage de son de riz et de blé, ultra pulvérisés de 55 g de chaque et l'homogénéité de son d'avoine. L'homogénéité du produit de cette composition permet des traitements épidermiologiques, virales ou rétro virales, de déficience cellulaire par leurs propriétés inhibitrices au niveau stomacal.

Exemple de Préparation n° 16 :

170 40 g de jaune d'oeuf de poule,
35 g de sucre roux de canne,
50 g de noix en farine ultra-pulvérisée,
50 g de noisettes en farine ultra-pulvérisée,
50 g d'amande douce en farine ultra-pulvérisée,
100 g d'orge en farine ultra-pulvérisée,
175 100 cl de jus de carotte.
L'homogénéité du produit atteint, cette composition permet une absorption intestinale moyenne en cas de rupture vitaminique excessive et organique humaine sans tenir compte de l'âge du sujet.

Exemple de Préparation n° 17 :

180 Son intérêt est diététique, sur les problèmes humains, soit de transit intestinal, diverticulaire, assimilation cellulaire, cardio-vasculaire ou hypocholestérolémiant.

La composition présente un dosage de l'ordre de :

185 20 g de barbe à maïs ultra-pulvérisée,
50 g de son d'avoine,
100 g d'orge en farine ultra-pulvérisée,
10 g de farine de riz ultra-pulvérisée,
20 cl de jus de citron,
50 cl de jus d'orange,
190 65 cl de jus de pamplemousse,

Cette composition alimentaire est utile lors de la perte massive de vitamines de l'appauvrissement nutritionnel spontané organique, sans subir de chauffage ni pression isobar.

195 Les compositions objet de la présente invention, sont modulées en fonction de leurs applications à l'être humain ou aux animaux. Dans ce dernier cas, il s'agit d'animaux divers, marins et de faunes forestières.

- En fonction du but à atteindre vis à vis des animaux de cheptels, en nourrissage des oisons, marsoins, alvins, chiots, aquacultures, piscicultures, monicultures, volailles, galinacés, crustacés, pectinides, crevettes, thomidés, cétaqués, valvicultures, salmonidés, gibiers d'eau, poissons plats, carangidés, truites, cerfs, biches, faunes forestières, sauvages et semi-sauvages, élevés en batterie, carnassiers.
- Cette alimentation animalière serait préparée en interconnection des produits soit seule ou mélangée à l'ensemble en fonction de l'âge du cheptel ; Soit en granulés de 1mm à 1 cm d'épaisseur, longueur de 1 à 10 cm en mouture à faible humidité, ou à forte humidité, avec soit un degré de salinité de l'océan de la mer ou du Continent, ceci évite la désagrégation du granulé, ou fait à l'eau douce pour l'aquaculture, y compris des mélanges de cellulose de riz ; Fibres végétales, entrant dans un barème compris de 1 % à 100 % de la masse initiale des produits ou la division du 100 % ou alors la composition s'applique également : plancton, zooplancton, pisciculture, animaux marins d'élevages.
- En fonction de la rentabilité recherchée de la maturation, le produit sera employé en granulés de 1 mm, longueur 1 à 2 cm ; En emploi seul de chaque céréale, dans l'interconnection de 1 à 5 céréales, multiples, couplées ou triplées ; Y compris des brisures de riz, de cellulose, de farine de poissons, sang de boeuf, sang de vache, prévus dans un barème de 10 % à 100 %, soit d'une division du 100 % ou du divisé par quatre du 100 %, l'unité de base étant le kg ou sa division par deux ou quatre.
- Pour la maturation sexuelle des salmonidés, l'avoine entrera en part évidente, sur une augmentation du son de blé et de riz, en fonction de l'âge des alvins. Cette alimentation devra comporter dans son mélange alimentaire du mouture micronisée, un apport obligatoire d'antibiotique, en fonction de l'âge des naissains ou des alvins, en pourcentage de la préconisation des laboratoires vétérinaires. On évite ainsi la diffusion d'antibiotique dans les piscines d'aquacultures ce qui permet un meilleur impact organique. L'apport complet des céréales, seul ou interconnecté à deux ou trois composants selon le but recherché, pourra renfermer un conservateur de type antioxygène, genre E300 ou E211.
- Les compositions pour les animaux de ferme et d'élevage comporteront obligatoirement, un taux massif de son de blé ou de riz, s'établissant de l'ordre de 75 à 80 %, les autres produits céréaliers, finiront la marge restante des 100 %, ou feront une variation moindre, selon la climatique. Les antibiotiques doivent être mis obligatoirement dans l'alimentation, en fonction des cheptels. Du chlorure de magnésium sera nécessaire. Pour l'absorption d'eau sera mise à part, dans le but d'une fixation des produits chez l'animal. Quant aux animaux de ferme, ces produits pourront être employés dans une forme de granulométrie, selon l'âge des petits, soit en farine, ayant un taux d'humidification, leur permettant une déglutition normale, augmentant de ce fait l'ingérence stomacal donnant au produit une capacité d'ingérence organique évidente, avec un accroissement de plus de 10 % d'un nourrissage normal. On fait une introduction d'issues de blanchiment à raison du kg pour les bovins, ovins, porcins, galinacés, jeunes animaux. Ces produits seront employés à l'état de farine humidifiée

ou presque liquide dans le cas d'animaux à gaver et en pré-gavage pour les oisons, oies, canards et ce, avant le temps des 90 jours de gavage, supprimant de ce fait, le gavage initial, pour ces animaux de cheptel. En particulier, les farines de maïs seront de l'ordre de départ de 50 % et arriveront au maximum de 75 à 85 % de farine de maïs, avec des rajouts celluloseux de paddy et des sons de riz et des issues de blanchiment avec des variantes mineures ou plus importante, selon le Pays. Le paddy devra tenter d'être réduit à l'état de farine, avec des moyens mécaniques.

Dans le cas d'allaitement artificiel, pour les bovins, ovins, porcins, on ajoute au lait écrémé, un mélange comportant 25 % de brisures moulues de riz à raison de 55 g par litre. Une formule à base de brisure de riz donne d'excellent résultat pour les truies en gestation ou en nourrice. Pour les porcelets elle devient aussi un anti-diarrhéique.

Volailles : Les brisures sont particulièrement appréciées dans l'alimentation des volailles en ferme ou en batterie, leur valeur alimentaire et leur teneur en hydrate de carbone, ne seront relevées que mieux et, elle augmentent leur valeur protidique, lipidique, glucidique. En faisant un accroissement de ces valeurs par un apport obligatoire soit d'avoine, qui augmentent les pontes d'œufs, ainsi que de l'orge qui est un régulateur intestinal, valable pour tous animaux de ferme, élevages en batterie, etc...

Pour les richesses en phosphore, lipides, lysines, acides nucléiques les protéines salino-solubles, subdivisées en albumines et globuline les protéines solubles ou protaminées désignées le plus souvent par le terme de Zeine, et les protéines résiduelles ou glutélines. Parmi les minéraux apportés, il faut citer en particulier, le calcium, l'acide ascorbique, les vitamines du groupe B et le carotène présent dans les parties colorées, vertes, jaunes, rouges, qui n'est pas à négliger.

Les céréales ayant un facteur limitant la lysine, sont choisis parmi les légumineuses. Les acides aminés, le soufre, le tryptophane sont limitant pour le maïs, les racines et tubercules qui sont pauvres en protéines et ont un facteur limitant, pouvant être la lysine, les balles, glumes de paddy et paille. Une telle composition constitue souvent une source d'alimentation du bétail en saison sèche. Au point de vue de l'alimentation du bétail, la paille de riz représente deux éléments essentiels, les matières azotées et la cellulose, et ce, en fonction des animaux faisant un réglage de 20 à 30 % de la ration journalière, en fonction toujours de l'apport d'issue de blanchiment soit pour faire des graisses males, avantages très particulier pour les Pays Asiatiques, lesquels recherchent des graisses semi-fluides, et ce, en fonction des demandes et des pénuries alimentaires dans ces régions de climatologie incertaine, et de la démographie incontrôlable. Le nourrissage des animaux du point de vue qualité protidique de farines de blanchiment doit varier, tenant compte d'un apport de farines de céréales, tel l'avoine, au vu de son caractère physico-chimique, des fractions protéiques, soit en semoule ultra-pulvérisée ou en granulométrie différentielle en emploi intercalaire journalier, en tenant compte du tableau du diagramme, de la variation, soit en farine ultra-pulvérisée en mouture, granulés ayant une variation de

de 1 micron à 10 cm de grosseur.

305 En outre, la possibilité mécanique pourra permettre une alliance de ces produits, les glumes de paddy et pailles, réduits pourront être employés avec l'association des sons de riz et de blé, réduisant les coûts de nourrissage des animaux de ferme, aquaculture, pisciculture, mariculture, augmentation de la faune marine, aquaplancton, zooplancton, ptytaplancton, macroplancton, d'une utilisation à des pourcentages de variations entrant en part de 10 % pour les animaux à poils.

315 En nourrissages pour les jeunes animaux, petits cheptels, oisons, le pourcentage exprimé devra être compris de la façon suivante de 1 à 100 %, s'établir de 1 g de produit à 1000 g ou kg de produits différentiels énoncés et dictés dans les autres pages.

Exemple de Préparation n° 18 :

320 Elle renferme un apport de maïs blanc ou jaune, de son de riz, de son de blé, de cellulose végétale, brisure de riz, balle et glume de paddy, lait de vache en poudre, dérivés sanguins d'abattoirs, poudre de farine de poissons et, apports mélangés de sulfamide.

325 Ces produits devront être préparés de la façon suivante, en partant du kg pour les animaux de ferme, et toujours en association du kg, et même jusqu'à la tonne, soit en mélangeant artisanalement les produits, soit mécaniquement, sous toutes formes possibles, caractérisées en ce que chacun des produits additionnels est inclus dans la composition à raison de 1000 g par produits, ne devant subir aucune étape de chauffe ou pressurisation isobar.

330 Exemple de composition céréalière et fruitière : Fruits secs, son de riz ou de blé, légumes variés, racines de manioc, ainsi que des algues telles des Nori, comportant 10 g de chaque produits précités dans le tableau de diagramme, ainsi que des produits de synthèse, biosynthèse, de séparation isotopique, anti-oxydant, conservateur, antibiotique, sulfamide, et de produits résultant à des taux variables d'application homéopatique, soit humaine ou animale.

340 Les compositions selon l'Invention pourront être les plus préparées formulées et conditionnées dans les formes les plus diverses selon le choix de leurs constituants, d'une part et, d'autre part, du domaine d'application. A titre d'exemple on citera : rations, portions, batonnets, poudre, plaquettes, pâte, pain, liquide.

REVENDICATIONS

1/Composition nutritionnelle à base de produits céréaliers à but humain et/ou animalier, caractérisée en ce qu'elle renferme du blé tendre ou dur, du maïs blanc ou jaune, de l'avoine, de l'orge et du riz et, éventuellement, au moins un des produits additionnels suivants : fruits secs choisis parmi noix, noisette, amande douce, châtaigne, noix de cajou, cacahuète, supplément de sons de riz et/ou de blé, jaune d'oeuf, chlorure de sodium, huile d'olive, fruits et/ou légumes choisis parmi orange, citron, pamplemousse, abricot, concombre, navet, radis noir, carotte, oignon, betterave, tomate, substances provenant de mammifères et/ou poissons choisis parmi sang de bovin, viande de boeuf, farine de poissons, notamment saumon, la composition sèche étant supplémentée par les eaux de séparation des produits maraichers et fruitiers soumis à lyophilisation.

2/Composition selon la revendication 1, caractérisée en ce qu'elle renferme en outre, un antioxydant et/ou un conservateur.

3/Composition selon la revendication 1 ou 2, caractérisée en ce qu'elle renferme en outre un antibiotique ou un sulfamide.

INSTITUT NATIONAL
de la
PROPRIETE INDUSTRIELLE**RAPPORT DE RECHERCHE**
établi sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la rechercheFR 8915570
FA 434560

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
Y	FR-A-2 606 254 (S. AUBERT) * Revendications; page 4, lignes 75-96; page 7, lignes 157-164; page 10, lignes 235-263 *	1,2
Y	DE-A-1 917 550 (QUAKER OATS CO.) * Revendication 1; page 4, lignes 1-26; exemples 1,7-10 *	1,2
A	FR-A-2 293 153 (HEINR AUER MUHLENWERKE KG) * Revendications 1,4,7; page 5, lignes 12-36; page 8, exemple 3 *	1
A	FR-A-1 570 451 (H.W. SCHAUMANN) * Page 2, tableau *	3
A	BE-A- 623 769 (MATTHEW WHITE & CO., LTD) * Revendication 1; page 4, alinéa 3 - page 5, alinéa 2 *	1
A	GB-A- 106 302 (N.C. FOWLER) * Revendications 1,2; page 2, lignes 4-22; page 3, lignes 21-33 *	1
A	US-A-2 971 843 (R.A. SPENCER TEMPLETON) * Colonne 4, lignes 12-21 *	1
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.5)
		A 23 K A 23 L
Date d'achèvement de la recherche 18-06-1990		Examinateur VUILLAMY V.M.L.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES 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 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 & : membre de la même famille, document correspondant		