

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication : **2 607 672**
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : **86 11669**

⑤1 Int Cl⁴ : A 23 L 1/064, 1/29, 1/076; A 23 C 21/08.

①2 **DEMANDE DE BREVET D'INVENTION**

A1

②2 Date de dépôt : 11 septembre 1986.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 23 du 10 juin 1988.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : *TEL Harry.* — FR.

⑦2 Inventeur(s) : Harry Tel.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) :

⑤4 Pâtes fraîches aux produits naturels et parfums antillais et exotiques, ou aux dérivés des fromages frais (petit-lait, sérum).

⑤7 L'invention concerne la fabrication de pâtes nutritives fraîches aux légumes et fruits exotiques d'une part, et diététiques ou thérapeutiques d'autre part au sérum et petit lait ou au pollen d'abeilles.

Les farines nécessaires à la confection de ces pâtes seront tirées des fruits et légumes locaux transformés et utilisés dans les 48 heures et les sérum et petit-lait extraits de la fabrication locale de fromages frais.

Tous ces produits étant destinés en premier lieu à la satisfaction des besoins locaux.

FR 2 607 672 - A1

D

--- 1 - DESCRIPTION ---

Le procédé de fabrication de pâtes fraîches aux produits naturels autres que traditionnels :

- Fruits de l'arbre à pain
- Madère
- Banane
- Iguame
- Noix de coco sèche
- Manioc,

permettront d'obtenir une farine qui sera utilisée seule ou mélangé en proportion variable aux farines traditionnelles afin d'obtenir une catégorie de pâtes nutritives, nouvelles d'une part, et d'autre part à la farine traditionnelle ou fabriquée, il sera ajouté du sérum ou du petit lait (tirés de la fabrication des fromages frais) afin d'obtenir des pâtes diététiques au service du foie (vésicule biliaire) ou du pollen recueilli par les abeilles, afin d'obtenir des pâtes thérapeutiques pour les convalescents ou autres nécessiteux.

-.-.- 2 - REVENDEICATIONS -.-.-

-.-.-.-

- 1 - La présente invention concerne les procédés de fabrication de pâtes fraîches nutritives aux légumes et fruits exotiques : fruit à pain, madère, banane, igname, manioc, noix de coco sèche et
- 5 - des pâtes diététiques ou thérapeutiques au sérum et petit lait extraits de la fabrication de fromages frais ou au pollen d'abeilles.
- L'obtention des farines de fruits et légumes exotiques est envisagée de la façon suivante :
- 10 - Les produits naturels seront épluchés, découpés en petits dés, égouttés puis mis à sécher à une température de 40°C à 45°C ventilée. Une fois secs, ils seront broyés, mixés et centrifugés afin d'obtenir une farine légère avec un
- 15 - taux d'humidification naturel. Cette farine pourra être conservée 48 heures maximum dans une chambre froide ventilée selon les nécessités.
- La farine ainsi obtenue sera ensuite
- 20 - utilisée seule ou mélangée à des farines traditionnelles (selon les désirs et goûts des clients) pour obtenir une pâte qui sera façonnée en nouilles plates, macaronis, coquilles ou coquillettes, spaguettis
- 25 - divers pour satisfaire la clientèle.
- La pâte sera réalisée à partir des proportions ci-après :
- 30 - pour 1 kg de farine (de blé avec addition de farines déjà décrites ou de farines seules de légumes ou fruits exotiques), il faudra de 6 à 18 jaunes d'oeufs frais et de 4 à 18 blancs d'oeufs frais selon les types de farines utilisées, et de l'eau légèrement salée, les ingréd-

.../...

- 35 - dients de base étant ensuite mis dans la machine de fabrication automatique des pâtes.
- En ce qui concerne les pâtes diététiques au sérum ou petit lait, ou les pâtes thérapeutiques au pollen d'abeilles, ces produits seront ajoutés aux ingrédients
- 40 - de base juste avant le malaxage avec un dosage variable selon les besoins de la clientèle.
- Tous ces produits seront ensuite commercialisés dans les délais normaux
- 45 - qui caractérisent les produits alimentaires frais.