

19



ORGANISATION AFRICAINE DE LA PROPRIETE INTELLECTUELLE

51

Inter. Cl.<sup>8</sup>

A23L 1/18; A23L 1/10

11

N° 16719

## FASCICULE DE BREVET D'INVENTION

21

Numéro de dépôt : 1201200134

22

Date de dépôt : 30/03/2012

30

Priorité(s) :

24

Délivré le : 30/11/2014

45

Publié le : 14.12.2015

73

Titulaire(s) :

Monsieur ASONGTIA John,  
B.P. 308, BERTOUA (CM)

72

Inventeur(s) :

Monsieur ASONGTIA John (CM)

74

Mandataire :

54

Titre : Bouillie de maïs enrichie au soja et au miel.

57

Abrégé :

Les éléments constituant la bouillie (le maïs, le soja et le miel) subissent les transformations, mécaniques, chimiques, et thermiques qui au but de six jours donne une bouillie équilibrée dans tous les aspects nutritionnels.

La présente invention porte sur la farine de maïs enrichie au soja et miel pour préparation de bouillie infantile. Cette bouillie répond aux critères d'équilibre alimentaire tout en résolvant un vieux problème qui a toujours existé ; consistant à ajouter aux bouillies de bébé, les jus de fruits orange,

5 Citrons ou du miel et même des pâtes de bananes mûre après la cuisson. Cette pratique recommandée par les fabricants des bouillies pour bébé favorise la digestion des farines tout en apportant les différentes vitamines indispensables à la croissance. Elle justifie en même temps que leurs bouillies ne sont pas équilibrées au niveau de la valeur nutritive, en plus les ménagères n'ont pas  
10 toujours ces jus de fruits naturels entre les mains au moment de nourrir leur bébé.

Pour résoudre ce problème, la farine de maïs enrichie avec le Soja et le miel) a été élaborée avec des produits judicieusement choisis en tenant compte de leurs valeurs nutritives avec la confirmation du Laboratoire de l'Institut  
15 International pour l'Agriculture Tropicale de Nkolbisson Cameroun.

Le miel favorise l'absorption des éléments nutritifs par l'intestin grêle et est riche en vitamines. Sa richesse en sels minéraux est fonction de la richesse des sols où poussent les fleurs ayant servi à la production de ce miel.

Pour obtenir la bouillie le Maïs, le Soja et le Miel passent par le dépulpage, le trempage, la fermentation, le moulage et le pressage léger. Le  
20 mélange de la pâte (maïs- soja) au miel à l'état pâteux est mis à sécher pendant quarante huit heures et passé à nouveau au moulin à céréales, tamisé et enfin conditionné.

Soixante quinze kilogrammes de maïs sont trillés, stérilisés par lavage dans l'eau légèrement javellisée, rincés et trempés dans l'eau potable dans un  
25 fut en matière plastique. Un processus chimique naturel de fermentation commence et dure pendant 96 heures soit quatre jours. Parallèlement à cela vingt cinq kilogrammes de soja dépulvé sont trempés quarante huit heures après et pour quarante huit heures dans un récipient en matière plastique ce qui donne quatre vingt seize heures de fermentation pour le maïs et quarante huit heures  
30 pour le soja. Les deux produits sont mélangés et moulus à la machine pour vivres frais. Après avoir moulu la pâte obtenue est introduite dans un sac propre et passée à la presse à vis pendant une heure de temps. La perte de l'eau va raccourcir le temps de séchage.

*Boing*

Quatre litres et demi de miel sont incorporés dans la pâte après le léger pressage d'une heure. L'ensemble mélangé dans une bassine est mis à sécher sur une bâche noire pendant quarante huit heures, à l'ombre ou vingt quatre heures au soleil. A la fin du séchage le poids total doit tourner autour de 85 plus ou moins 5 deux kilogrammes.

4,5 litres de miel pèsent 6,75 kg cela additionné à 75 kg de maïs et 25 kg de soja me donne un total de 106,75 kg. Pour un produit final de 85 kg. Ce qui me donne une perte de poids de l'ordre de 19,75 kg à 23,75 kg. Cette perte résulte de l'évaporation d'eau suite au séchage. Après le séchage le produit  
10 obtenu est passé au moulin à céréales par deux fois et la poudre de maïs enrichie au soja et au miel qui en résulte est conditionnée en sachets de 100 grammes selon les cas. A présent, ce conditionnement se fait à l'aide d'une petite balance sensible. On peut également dans le cadre d'une production industrielle se servir d'une machine ensacheuse automatique avec un débit allant jusqu'à 3000  
15 sachets par heure. La notice de préparation figurant sur l'emballage stipule : Diluer le contenu du sachet dans  $\frac{1}{4}$  de litre d'eau potable. Faire chauffer un litre et demi d'eau à ébullition, y verser la bouillie et tourner au feu pendant cinq minutes environ. Sucrez à votre goût et consommer. La durée de la conservation du produit à présent est de six mois. Elle passera à 24 mois avec l'utilisation des  
20 emballages à film d'aluminium de bonne qualité.

Il est à noter que la fermentation réduit le temps de cuisson du maïs qui passe de 15mn à 5 mn et favorise la digestion au niveau intestinal.



### REVENDEICATIONS

1- La bouillie de maïs enrichie au soja et miel se caractérise par sa durée de fermentation qui est de 96 heures pour le maïs et 48 heures pour le soja. Ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson de 15 à 5mn.

2- La bouillie de maïs enrichie au soja et miel, a un procédé de fabrications qui favorise l'incorporation du miel, lorsque le soja et le maïs sont à l'état pâteux.

3- La bouillie selon la revendication n°2 caractérisée par la présence du miel est équilibrée et très riche en sels minéraux et vitamines. Le miel favorise la digestion tout en relevant le goût.

