

EXAMEN EUROPEEN DE QUALIFICATION 2009

EPREUVE B CHIMIE

Cette épreuve contient :

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| * Annexe 1
Demande de brevet | 2009/B(Ch)/f/1-6 |
| * Annexe 2
Notification | 2009/B(Ch)/f/7-8 |
| * Annexe 3
Document 1 | 2009/B(Ch)/f/9-11 |
| * Annexe 4
Document 2 | 2009/B(Ch)/f/12-14 |
| * Annexe 5
Lettre du demandeur | 2009/B(Ch)/f/15 |

Annexe 1 (Demande de brevet)

Enrobage pour produits alimentaires

5 [001] L'invention porte sur une matière comestible servant à recouvrir ou à enrober des produits alimentaires. Elle porte aussi sur une méthode pour confectionner ladite matière.

10 [002] Les produits alimentaires tels que la viande ou les produits à base de viande (pâtés, saucisses, saucisses de foie, pâtés de foie etc.) sont généralement vendus avec une couche relativement fine ou un enrobage relativement fin de graisse dorsale. Cette couche d'enrobage augmente la conservation, empêche le dessèchement rapide de la viande et en réduit la décoloration. La couche d'enrobage peut être obtenue en coupant
15 de la graisse dorsale de porc en fines tranches (graisse de porc), lesquelles sont ensuite disposées autour de la viande. Les races porcines actuelles ont toutefois des couches de graisse dorsale très fines, et les quantités de graisse dorsale naturelle disponibles pour confectionner des couches d'enrobage de graisse dorsale sont en diminution. La demande en viande recouverte ou enrobée par une couche étant en permanente
20 augmentation, il faut trouver un produit de remplacement pour la graisse dorsale naturelle.

[003] Un succédané de graisse dorsale est connu de la technique. Ce succédané est constitué de couenne (peau de porc) hachée menu, de protéine de soja et de graisse finement émincée, dans des proportions en poids de 5-50%, 4-15% et 20-55%
25 respectivement, le reste étant de l'eau. Pour préparer le succédané, on introduit le mélange dans de l'eau, on homogénéise les constituants jusqu'à obtenir une pâte, puis on refroidit. Le tout se déroule à une température supérieure à 40°C, de préférence à une température entre 75°C et 85°C. On a cependant constaté que cette matière ne répondait pas aux exigences pratiques du point de vue coloration, stabilité et rupture.

30

[004] En plus d'être blanc, relativement stable et élastique pour recouvrir convenablement les produits et ne pas s'effriter ou sécher, l'enrobage devrait se couper facilement et avoir la texture au toucher de la graisse naturelle telle que la graisse dorsale.

[005] L'invention entend donc fournir une matière pour recouvrir ou enrober, qui remédie aux inconvénients précités.

5 [006] Pour ce faire, l'invention propose une matière comestible de recouvrement ou d'enrobage, caractérisée par la composition suivante en poids : 10-50% de graisse de bœuf ou de porc ; 25-65% de lait et/ou d'eau ; 5-30% de gélatine ; 0-25% de liants et/ou d'épaississants ; et 0-5% de sel. Une telle matière possède une structure malléable et élastique. Elle est blanche et peut être facilement disposée sur ou autour des produits alimentaires à base de viande, quelle que soit leur forme ou leur taille. La composition
10 comporte de préférence à la fois du lait et de l'eau. Une composition comprenant du lait et de l'eau possède de meilleures propriétés de coulée et se fige rapidement lors du refroidissement, ce qui permet notamment d'obtenir directement la matière sous forme de couches. Si l'on utilise du lait et de l'eau, les rapports pondéraux lait/eau sont situés entre 10:90 et 90:10.

15 [007] L'invention propose aussi une méthode pour confectionner ladite matière de recouvrement ou d'enrobage, caractérisée en ce que l'on prépare à une température supérieure à 50°C une composition constituée des ingrédients suivants (pourcentages en poids) : 10-50% de graisse de bœuf ou de porc ; 25-65% de lait et/ou d'eau ; 5-30%
20 de gélatine ; 0-25% de liants et/ou épaississants ; et 0-5% de sel. Après quoi, la matière est mise en forme et refroidie. La température supérieure à 50°C fait en sorte que la graisse fonde et puisse s'émulsionner avec les autres constituants. De préférence, on préparera la composition à une température de plus de 60°C. Grâce à cette méthode, la matière obtenue ne doit pas être pasteurisée une nouvelle fois.

25 [008] La mise en forme de la composition en couche s'obtient de préférence en versant directement la composition pour former une couche, et/ou en l'aplatissant. Le produit obtenu après refroidissement forme une couche utilisable comme telle pour recouvrir ou enrober des produits alimentaires. Les succédanés de graisse dorsale connus, en
30 revanche, se présentent habituellement sous forme de blocs qui, avant d'être utilisés, doivent être découpés en tranches d'épaisseur voulue.

[009] La matière de recouvrement ou d'enrobage selon l'invention contient, en poids, entre 10 et 50% de graisse de bœuf ou de porc, et entre 5 et 30% de gélatine. La gélatine émulsifie la graisse.

5 [010] La matière de recouvrement ou d'enrobage selon l'invention peut aussi renfermer jusqu'à 25% de liants et/ou d'épaississants. Peuvent faire l'affaire comme liants et/ou épaississants : les amidons tels que l'amidon de pomme de terre, les amidons modifiés, la carraghénine (épaississant polysaccharide bien connu extrait d'algues rouges). La matière de recouvrement ou d'enrobage peut en outre contenir jusqu'à 5% de sel, de
10 préférence du sel contenant des nitrites.

[011] Dans un mode de réalisation préférentiel, la matière de recouvrement ou d'enrobage selon l'invention a la composition en poids suivante : graisse de porc 13,9%; gélatine 8,3% ; eau 36,0% ; lait 19,4% ; amidon de pomme de terre 20,7% ; sel
15 contenant des nitrites 1,7%. Dans un autre mode de réalisation préférentiel, la matière de recouvrement ou d'enrobage selon l'invention a la composition en poids suivante : graisse de bœuf 13,9% ; gélatine 8,3% ; eau 36,0% ; lait 18,4% ; amidon de pomme de terre 11% ; carraghénine 9,7% ; sel contenant des nitrites 2,7%.

20 [012] La matière selon l'invention peut être confectionnée en émulsionnant, à une température supérieure à 50°C, la graisse dans le lait et/ou l'eau en présence de la gélatine. Les liants et/ou épaississants ainsi que le sel sont en principe ajoutés ultérieurement. Il est toutefois possible d'ajouter le sel pendant l'émulsification. Pour émulsifier, on mélange de préférence la graisse de bœuf ou de porc fondue avec la
25 gélatine, puis on ajoute le lait et/ou l'eau. L'émulsification de la graisse s'en trouve améliorée et le produit fini est plus stable et plus facile à manipuler surtout lorsqu'il contient une fraction liquide totale élevée. L'émulsion obtenue doit être à une température de plus de 50°C pour que la graisse s'émulsifie complètement. On arrive à cette température en utilisant du lait chaud et/ou de l'eau chaude, ou bien en chauffant
30 le mélange après l'adjonction du lait et/ou de l'eau. Après avoir ajouté les liants, les épaississants et le sel, on obtient une composition à laquelle on peut donner la forme et l'épaisseur voulues.

[013] Il est indispensable pour l'invention que la méthode soit mise en œuvre à fraction liquide totale élevée. La fraction liquide totale est la somme de l'eau et du lait. Le pourcentage pondéral de la fraction liquide totale est de 25-65%, de préférence 30-65%, et plus préférentiellement encore 35-60%. Cette fraction liquide totale élevée de 25-65%
5 donne une matière très flexible et au contenu en graisse limité. Grâce à sa fraction liquide totale élevée, la composition a de meilleures propriétés de déversement et se fige rapidement dès qu'elle se refroidit.

[014] La mise en forme et le refroidissement de la composition peuvent se faire de
10 n'importe quelle manière appropriée. De préférence, la composition est versée sur une courroie transporteuse où elle forme une couche et où elle refroidit immédiatement après. Au besoin, la pâte (partiellement) refroidie peut être aplatie à une épaisseur d'environ 1,5-2,5 mm. Pour refroidir la composition, on peut utiliser l'eau courante, le dioxyde de carbone ou l'azote. Avant le refroidissement, on recouvre de préférence la
15 composition d'un film plastique pour des raisons d'hygiène. Après le refroidissement, les tranches ou feuilles de matière de recouvrement ou d'enrobage peuvent être enlevées sans difficulté de la courroie transporteuse. Facile à emballer et à transporter sous forme de tranches ou feuilles prêtes à l'emploi, l'enrobage obtenu a comme avantage supplémentaire de pouvoir être fabriqué indépendamment des produits alimentaires.

20 [015] La matière de recouvrement ou d'enrobage selon l'invention est malléable et élastique, de couleur blanche, et peut être disposée simplement sur ou autour des produits à base de viande, quelle que soit leur forme ou leur taille. Comme la matière adhère bien aux produits à base de viande, ceux-ci peuvent être découpés sans que la
25 couche de recouvrement ou d'enrobage ne se détache.

Revendications

1. Matière comestible pour recouvrir ou enrober des produits alimentaires tels que la viande et les produits à base de viande, consistant en :

10-50 % en poids de graisse de bœuf ou de porc
25-65 % en poids de lait et/ou d'eau
5-30 % en poids de gélatine
0-25 % en poids de liants et/ou d'épaississants
0-5 % en poids de sel.
2. Matière de recouvrement ou d'enrobage selon la revendication 1, caractérisée en ce que ladite matière se présente sous forme de tranche ou de feuille.
3. Matière de recouvrement ou d'enrobage selon la revendication 1 ou 2, constituée, en pourcentages pondéraux, des ingrédients suivants : 13,9% de graisse de porc; 8,3% de gélatine ; 36,0% d'eau ; 19,4% de lait ; 20,7% d'amidon de pomme de terre ; 1,7% de sel contenant des nitrites.
4. Matière de recouvrement ou d'enrobage selon la revendication 1 ou 2, constituée, en pourcentages pondéraux, des ingrédients suivants : 13,9% de graisse de bœuf ; 8,3% de gélatine, 36,0% d'eau ; 18,4% de lait ; 11% d'amidon de pomme de terre ; 9,7% de carraghénine ; 2,7% de sel contenant des nitrites.
5. Méthode pour confectionner la matière de recouvrement ou d'enrobage des revendications 1 à 4, comprenant la préparation à une température supérieure à 50°C d'une composition consistant en 10 à 50% de graisse de bœuf ou de porc, 25 à 65% de lait et/ou d'eau, 5 à 30% de gélatine, 0 à 25% de liants et/ou d'épaississants, et 0 à 5% de sel, après quoi la matière obtenue est mise en forme et refroidie.

6. Méthode selon la revendication 5, caractérisée en ce que la matière est obtenue en mélangeant la graisse de boeuf ou de porc à l'état fondu avec la gélatine, puis en ajoutant du lait et/ou de l'eau.
7. Produits alimentaires tels que viandes ou produits à base de viande, recouverts par ou enrobés d'une matière comestible telle que revendiquée aux revendications 1 à 4.

Annexe 2 (Notification)

1. Le document 1 (D1) décrit un enrobage fait d'un succédané comestible de graisse, applicable aux produits alimentaires, notamment aux produits à base de viande, et composé de graisse, de gélatine et d'eau. Les rapports pondéraux approximatifs divulgués dans D1 (cf. revendication 1) aboutissent à une composition renfermant environ 43% en poids de graisse, 14% en poids de gélatine et 43% en poids d'eau. Pour obtenir la composition, on mélange vigoureusement les ingrédients à une température élevée (au moins 60°C). La composition se solidifie par refroidissement. L'objet des revendications 1, 2, 5 et 7 n'est pas nouveau par rapport à D1 (art. 52(1), 54 (1) et (2) CBE). L'objet de la revendication 6 ne se distingue de l'enseignement de D1 que par l'ordre dans lequel sont ajoutés les ingrédients. On voit mal comment cette modification, à elle seule, produirait un avantage inattendu.

2. Le document 2 (D2) divulgue aussi une matière d'enrobage comestible pour produits alimentaires. La composition pondérale de ladite matière selon D2 est la suivante (cf. paragraphe [005]) : graisse 25-65% ; lait et/ou eau 5,5-31% ; gélatine 0,5-14% ; sel de cuisine 0-5% ; amidon 3-41% ; carraghénine 0,3-11,5%.

On voit que la composition revendiquée n'est pas nouvelle par rapport à D2 puisque les fourchettes revendiquées recoupent celles de D2. Les petites différences qu'il peut y avoir par rapport à l'enseignement précité sont considérées comme étant évidentes et à la portée de l'homme du métier. D2 divulgue aussi une méthode selon laquelle la composition est obtenue en émulsifiant à température élevée, au moyen de gélatine, de graisse hachée menue dans le lait et/ou l'eau, avec adjonction ultérieure des ingrédients restants. La pâte ainsi obtenue est placée dans un moule, chauffée durant quelques heures à température élevée, puis est refroidie (cf. paragraphes [007] et [009]-[011]). Des tranches découpées dans la matière obtenue servent alors à envelopper les produits à base de viande. L'objet des actuelles revendications 1, 2 et 5 à 7 est anticipé par D2 (art. 52(1), 54 (1) et (2) CBE).

3. Si le demandeur souhaite maintenir sa demande, il est prié de déposer de nouvelles revendications tenant compte des objections ci-dessus. Les nouvelles revendications devront satisfaire aux exigences de la CBE quant à la clarté, la nouveauté, l'activité inventive et l'unité d'invention (art. 54, 56, 82 et 84 CBE). Les modifications apportées ne peuvent pas étendre l'objet de l'invention au-delà de la demande telle que déposée initialement (art. 123(2) CBE).

4. La lettre de réponse doit indiquer les différences par rapport à l'état antérieur de la technique divulgué par D1 et D2. Le problème technique à la base de l'invention eu égard à l'état de la technique et la solution qui y est apportée doivent pouvoir être déduits facilement des affirmations du demandeur (règle 42(1) c) CBE et directives relatives à l'examen pratiqué à l'OEB, C-IV, 11.7).

5. Pour faciliter l'examen, le demandeur est prié de préciser sur quels éléments de la demande telle que déposée reposent les modifications proposées (art. 123(2) CBE).

Annexe 3 (Document 1)

Succédané de graisse et méthode pour le fabriquer

- 5 [001] Dans la fabrication de produits à base de viande tels que les pâtés et les saucisses de foie il est très intéressant de pouvoir doter ces produits d'une couche d'enrobage. La graisse est utilisée pour ce faire, mais elle est délicate à manipuler et peut rancir.
- 10 [002] Les principaux objets de l'invention sont:
- [003] Premièrement, fournir un produit hautement adapté à l'enrobage des produits alimentaires. Le produit constitue un enrobage continu qui ne se déchire et ne se brise pas facilement, qui est à l'état solide et qui a bonne apparence. Le produit est en outre
- 15 comestible.
- [004] Deuxièmement, fournir un produit qui a de très bonnes qualités protectrices et qui ne rancit pas.
- 20 [005] Les proportions des ingrédients peuvent varier considérablement dans la fabrication de notre produit. Les quantités ci-dessous donnent un produit satisfaisant. À 100 kg d'eau froide, on ajoute 30 kg de gélatine sèche pulvérulente. On agite de préférence l'eau lors de l'ajout de la gélatine, après quoi on chauffe le mélange d'eau et de gélatine (gélatine liquide) à environ 82-87°C en plaçant le récipient dans une cuve
- 25 d'eau à cette température jusqu'à ce que toute la gélatine soit dissoute. On place ensuite la gélatine liquide dans un agitateur à haute vitesse durant quelques minutes. Ce faisant, sans cesser d'agiter, on ajoute progressivement dans le récipient une huile ou une graisse solide à une température de 20°C, telle que la graisse de porc ou l'huile de noix de coco, dans un rapport d'environ 3 kg de matière grasse pour 4 kg de gélatine
- 30 liquide. Au moment où on l'ajoute à la gélatine liquide, la matière grasse est à l'état fondu, de préférence à environ 65°C.

[006] Une fois la matière grasse ajoutée à la gélatine liquide, on continue d'agiter pendant environ 2 minutes, de façon à obtenir une émulsion. Le mélange peut alors être transféré dans un récipient en vue du stockage. Il est de préférence refroidi à 2-5°C dans un réfrigérateur. Une fois refroidi, le produit est un solide stable et élastique, et est
5 de couleur blanche si l'on a utilisé de la graisse de porc.

[007] Le produit constitue un enrobage très efficace pour les produits à base de viande qui gagnent à être munis d'une enrobage protecteur.

10 [008] La composition selon l'invention est appliquée à l'état liquide aux produits à base de viande. Elle est chauffée jusqu'à ce qu'elle fonde et le produit à enrober y est trempé. Habituellement, un seul trempage suffit dans le cas des produits à base de viande précités, mais on peut répéter l'opération une deuxième fois - voire plus - pour obtenir un enrobage plus épais. On constate que l'enrobage est uniforme et englobe et
15 imperméabilise complètement le produit et lui procure un enrobage résistant.

[009] Notre produit a plusieurs utilisations hormis celles qui sont spécifiquement mentionnées ici, et nous ne voulons pas donner l'impression qu'il se limite à un succédané de graisse pour l'enrobage des produits à base de viande, même si cet
20 usage était au départ notre principal objectif.

Revendications

1. Produit utilisable pour enrober les produits à base de viande et autres produits alimentaires, comprenant de la gélatine et de l'eau dans un rapport pondéral d'environ 1:3, et une matière grasse solide à 20°C, le rapport pondéral entre la gélatine liquide et la matière grasse étant d'environ 4:3.
2. Méthode pour fabriquer le produit selon la revendication 1, comprenant les étapes suivantes : dissolution de la gélatine dans l'eau dans un rapport pondéral d'environ 1:3 ; agitation vigoureuse pendant quelques minutes avec adjonction d'une matière grasse à l'état fondu dans un rapport pondéral de 3:4 entre la matière grasse et la gélatine liquide puis agitation vigoureuse pendant environ deux minutes.

Annexe 4 (Document 2: article tiré du "Meat processing Journal")

Matière d'enrobage pour produits alimentaires

- 5 [001] Cet article porte sur une matière à base de graisse pour enrober ou recouvrir les produits alimentaires, notamment les viandes et produits à base de viande, ainsi que sur une méthode de préparation d'un enrobage ou d'un produit de recouvrement à base de graisse.
- 10 [002] On recouvre souvent les pâtés et saucisses (pâtés de foie, saucisses de foie etc.) en les recouvrant d'une fine couche de graisse dorsale animale. La demande croissante de produits à base de viandes tels que pâtés et saucisses entraîne une augmentation des besoins en graisse utilisable pour les produits alimentaires. Dans le traitement industriel de la viande, notamment de la viande de porc, la graisse est découpée et
- 15 hachée menu, de sorte qu'il n'est pas possible d'en faire des tranches fines. Ainsi, plus de 90% de la graisse est inutilisable pour recouvrir les produits à base de viande. Les couches de graisse dorsale servant à recouvrir les produits à base de viande nécessitent un travail minutieux de tri et de manutention chers, ce qui nécessite une grande main-d'œuvre et s'avère coûteux.
- 20 [003] On cherche des produits de remplacement pour remédier à ces problèmes, mais à ce jour, il n'a toujours pas été possible d'en trouver qui satisfassent aux conditions strictes imposées aux produits alimentaires et qui aient les mêmes propriétés que la graisse dorsale traditionnelle pour servir de couche d'enrobage. Il faut notamment que la
- 25 couche d'enrobage continue d'adhérer au pâté ou à la saucisse, y compris lors du découpage, et qu'elle ne change pas de couleur ni ne se déforme lors du chauffage. Avec les succédanés actuels de graisse dorsale, on a souvent une distorsion de la couche grasseuse au chauffage.
- 30 [004] On dispose désormais d'une matière d'enrobage à base de graisse qui peut être appliquée sur ou autour des aliments, notamment de la viande. La graisse ne doit pas être spécialement sélectionnée et l'on peut utiliser de la graisse hachée menu, ce qui permet d'éviter une manutention chère en main d'œuvre qu'exige la graisse dorsale traditionnelle.

[005] Basé sur des matières communément utilisées dans l'industrie alimentaire, l'enrobage est composé de graisse, de lait et/ou d'eau, de gélatine, de sel de cuisine ou de sel contenant des nitrites, d'amidon et de carraghénine. La composition générale en poids est la suivante : graisse 25-65% ; lait et/ou eau 5,5-31% ; gélatine 0,5-14% ;

5 sel 0-5% ; amidon 3-41% ; carraghénine 0,3-11,5%.

[006] La graisse peut être une graisse animale ou végétale : les deux peuvent faire l'affaire en fonction du degré de blancheur que doit avoir l'enrobage.

10 [007] La couche d'enrobage graisseuse destinée aux produits alimentaires, notamment aux produits à base de viande, est préférentiellement préparée sous forme d'émulsion en mélangeant la graisse animale fondue avec la gélatine, puis en ajoutant le lait et/ou l'eau tout en agitant et en maintenant la température au-dessus de 60°C. L'amidon et la carraghénine sont alors ajoutés. La composition est ensuite transvasée dans un moule
15 puis portée à 70°C et doit être maintenue à cette température pendant 2 à 4 heures avant d'être refroidie. Après le refroidissement, le produit est retiré du moule et peut être découpé en tranches ou couches d'épaisseur voulue qui serviront à enrober le produit à base de viande. La matière d'enrobage a l'avantage d'être prête à l'emploi et de ne pas
20 devoir être pasteurisée une nouvelle fois. Autre avantage sur les couches rigides de graisse dorsale conventionnelles : la matière d'enrobage adhère mieux à la viande ou au pâté lors du découpage et même lors de l'emballage sous vide du produit à base de viande.

[008] Le produit d'enrobage doit être aussi blanc que possible parce que toute
25 décoloration brunâtre de l'enrobage donnera l'impression que le produit proposé est moins bon voire même gâché. Comme matière première, la graisse de porc est préférée à la graisse de bœuf, car cette dernière est plus jaunâtre et est donc moins adaptée.

[009] L'exemple suivant illustre la préparation de l'enrobage:

[010] On chauffe de la graisse de porc hachée menu à 65°C jusqu'à ce qu'elle fonde. On mélange du sel de cuisine et de la gélatine à la graisse fondue puis on ajoute du lait et de l'eau (à 65°C). Le mélange est agité pour former une émulsion. Pour épaissir et stabiliser la composition, on ajoute ensuite un mélange d'amidon de pomme de terre et
5 de carraghénine pulvérulente. La matière obtenue a environ la composition en poids suivante : graisse 51,0 % ; lait 18,2% ; eau 3,6% ; gélatine 4,5% ; sel de cuisine 1,8% ; amidon de pomme de terre 18,2% ; carraghénine 2,7%.

[011] La pâte obtenue est transférée dans un moule fermé, portée à 80-90°C et
10 maintenue à cette température pendant 3 heures, avant d'être refroidie pour donner le produit fini. Le produit est par la suite découpé en tranches de 2 mm d'épaisseur qui pourront être appliquées aux pâtés ou aux saucisses, soit à la main, soit à la machine. Le produit fini est très blanc et donne une couche d'enrobage qui adhère bien. La bonne adhérence de l'enrobage au produit à base de viande est particulièrement avantageuse
15 quand le produit à base de viande est emballé sous vide.

Annexe 5 (Lettre du demandeur)

Cher Monsieur Wurst,

5 Les objections soulevées par l'OEB appellent un commentaire. Il semble que l'OEB ne
comprenne pas la portée de notre invention. Elle peut paraître banale à première vue,
mais elle est tout le contraire. Primo, grâce à la présente invention, la couche
d'enrobage devient réellement un produit indépendant qui est commercialisable
séparément. Nous avons vendu 20 tonnes de film d'enrobage au cours des six derniers
10 mois. Comme nous l'expliquons dans notre demande (paragraphe [008]), lorsque le
produit est coulé sous forme de film et éventuellement aminci par aplatissage, on peut
l'enrouler et garder les rouleaux au frais en attendant leur utilisation. Lorsque nous
avons déposé la demande, nous n'étions pas conscients de la valeur du film en tant que
produit qui est devenu depuis très prisé dans l'industrie du traitement de la viande.

15 Nous avons fait une comparaison entre d'une part un produit coulé sous forme de film
selon notre invention, et d'autre part un produit formé par découpage de gros blocs en
tranches comme dans l'état antérieur de la technique. Il s'est avéré que la surface du
film obtenu par coulée a une structure différente de celle des tranches ou plaques
20 découpées dans les blocs. Cette structure contribue à améliorer l'adhérence au produit
alimentaire de l'enrobage ainsi formé.

Veuillez agréer, Monsieur, l'assurance de ma meilleure considération.

25 M. Bacon
FatInnovation

Copie de travail (à découper et coller)

Revendications de l'annexe 1 (Demande de brevet)

1. Matière comestible pour recouvrir ou enrober des produits alimentaires tels que la viande et les produits à base de viande, consistant en :

10-50 % en poids de graisse de bœuf ou de porc
25-65 % en poids de lait et/ou d'eau
5-30 % en poids de gélatine
0-25 % en poids de liants et/ou d'épaississants
0-5 % en poids de sel.
2. Matière de recouvrement ou d'enrobage selon la revendication 1, caractérisée en ce que ladite matière se présente sous forme de tranche ou de feuille.
3. Matière de recouvrement ou d'enrobage selon la revendication 1 ou 2, constituée, en pourcentages pondéraux, des ingrédients suivants : 13,9% de graisse de porc ; 8,3% de gélatine ; 36,0% d'eau ; 19,4% de lait ; 20,7% d'amidon de pomme de terre ; 1,7% de sel contenant des nitrites.
4. Matière de recouvrement ou d'enrobage selon la revendication 1 ou 2, constituée, en pourcentages pondéraux, des ingrédients suivants : 13,9% de graisse de bœuf ; 8,3% de gélatine, 36,0% d'eau ; 18,4% de lait ; 11% d'amidon de pomme de terre ; 9,7% de carraghénine ; 2,7% de sel contenant des nitrites.
5. Méthode pour confectionner la matière de recouvrement ou d'enrobage des revendications 1 à 4, comprenant la préparation à une température supérieure à 50°C d'une composition consistant en 10 à 50% de graisse de bœuf ou de porc, 25 à 65% de lait et/ou d'eau, 5 à 30% de gélatine, 0 à 25% de liants et/ou d'épaississants, et 0 à 5% de sel, après quoi la matière obtenue est mise en forme et refroidie.
6. Méthode selon la revendication 5, caractérisée en ce que la matière est obtenue en mélangeant la graisse de boeuf ou de porc à l'état fondu avec la gélatine, puis en ajoutant du lait et/ou de l'eau.
7. Produits alimentaires tels que viandes ou produits à base de viande, recouverts par ou enrobés d'une matière comestible telle que revendiquée aux revendications 1 à 4.