



REPertoire DES BREVETS

**Valorisation des Résultats de Recherche
et de l'Innovation en Afrique de l'Ouest**



N° 21288

Séchoir solaire de type indirect hybride et automatisé pour le séchage des fruits et analogues.

Abrégé :

La présente invention concerne un séchoir solaire de type indirect hybride et automatisé de grande capacité pour le séchage des fruits ou analogues, comprenant une chambre de séchage (1), un capteur solaire thermique (2) assurant le chauffage de l'air pour le séchage des fruits, caractérisé en ce que ladite chambre de séchage (1) et ledit capteur (2) sont reliés par un entonnoir (3) permettant une bonne répartition du flux d'air entrant au niveau des produits à sécher, ladite chambre de séchage (1), ledit capteur (2) et ledit entonnoir (3) étant thermiquement isolés afin de limiter les déperditions thermiques. Le dispositif objet de la présente invention permet d'isoler les éléments à sécher des contaminations extérieures telles que la poussière, les animaux ou les intempéries. Il est isolé thermiquement offrant ainsi une plus grande inertie thermique, ce qui réduit sa dépendance aux aléas climatiques. Le dispositif est aussi doté d'un algorithme innovant de régulation qui permet de choisir en fonction des contraintes en présence, les meilleures combinaisons de sources énergétiques avec pour finalité de réduire le coût de revient du séchage. Le dispositif est également muni d'un dispositif de monitoring qui permet de suivre la cinétique du séchage en temps réel et alerte l'utilisateur de la fin du séchage.



- N° dépôt : 1202300283
- Titulaire : TOSSA K. Alain
- Adresse : 01 B.P. 2009, COTONOU (BJ)
- Téléphone : + 229 01 97 57 23 01
- Mail : toskalain@gmail.com

N° 21354

Combustible sous forme de briquette à base de résidus agricoles et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention a pour objet la fabrication d'un combustible obtenu à partir des résidus agricoles et qui peut se présenter sous la forme de briquettes à haute densité par pression mécanique. L'invention concerne en particulier des briquettes obtenues à partir des résidus agricoles de préférence les balles de riz, les épluchures d'orange et d'ananas. L'invention concerne également le procédé de fabrication de telles briquettes. Elle est caractérisée en ce que les éléments qui doivent être agglomérés en briquettes sont mélangés en présence d'un liant de préférence l'amidon jusqu'à l'obtention d'un constituant homogène puis compacté manuellement à l'aide d'un moule. L'objet de la présente invention est constitué en outre par des briquettes combustibles qui se caractérisent par un rendement élevé au cours de la combustion et qui donnent une cendre ne contenant pas, ou à la rigueur que de faibles quantités de constituants toxiques. Ces briquettes ont la particularité de produire moins de fumée et sont très utiles pour la préparation de différents types d'aliments de préférence le poisson.



- N° dépôt :
1202300270
- Titulaire :
SALIFOU Chakirath Folakè Arikè ;
GADE Kafilath Alexi Innocente
- Adresse :
B.P. 2539, ABOMEY-CALAVI
(BJ)
- Téléphone :
+ 229 01 97 08 77 20
- Mail :
chakiraths@yahoo.com

N° 21355

Bouillon sec à base d'ingrédients naturels et son procédé de préparation.

Abrégé :

La présente invention a pour objet un bouillon d'assaisonnement à base d'ingrédients naturels utilisé comme aide culinaire pour la préparation de produits alimentaires culinaires, caractérisé en ce qu'il est obtenu à partir d'ingrédients non cristallins de préférence la farine de patate douce, les graines de néré, les herbes, les crevettes et les poissons, et sans glutamate monosodique. L'invention a également pour objet le procédé de préparation dudit bouillon. Le procédé de production inclut une opération de cuisson-extrusion qui préserve les micronutriments thermosensibles tout en éliminant les facteurs antinutritionnels et les microorganismes pathogènes. De même le procédé de production est très peu exigeant en énergie. De ce fait, son impact sur le plan environnemental, notamment l'émission de gaz à effet de serre est très limitée. Sur le plan sanitaire, les analyses microbiologiques montrent que le bouillon d'assaisonnement est exempt de micro-organismes pathogènes. De plus, la teneur en composés bioactifs ainsi que l'activité antioxydante évaluées montrent que la consommation de cet assaisonnement permet de lutter contre les maladies chroniques.



- N° dépôt :
1202300271
- Titulaire :
CHABI Ifagbémi Bienvenue ;
KAYODE Polycarpe ; FANOU
FOGNY Nadia ; ALAMOU Fadel
; HOUEHA Ange
- Adresse :
03 B.P. 2819, Jerico, COTONOU
(BJ)
- Téléphone :
+ 229 01 97 87 07 34
- Mail :
kayodepolycarpe@gmail.com

N° 21356

Emballage bioplastique et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention se rapporte au domaine de la fabrication d'un film plastique biodégradable ou compostable et plus spécifiquement aux bio-emballages actifs à partir des fibres des agro-matériaux notamment les fibres de raphia, de sisal et d'ananas et des huiles essentielles. L'invention se rapporte aussi au procédé permettant de fabriquer cet emballage. D'une manière surprenante, l'invention a trouvé que les bio emballages actifs à base des fibres de raphia, de sisal et d'ananas, d'huile d'arachide, d'acide polylactique et d'huiles essentielles (HE) permet prolonger la durée de conservation des biens alimentaires de préférence le waragashi, un fromage présent dans les habitudes alimentaires au Bénin et dans bien d'autres pays d'Afrique. Ainsi le bioplastique obtenu permet d'augmenter la durée de conservation des produits alimentaires périssables de 40-75%. Ainsi l'importance économique est élevée car permettra de réduire les pertes post récolte dans les régions tropicales. Cet emballage se veut donc sain car fait à partir des produits naturels et non des produits de synthèse.



- N° dépôt :
1202300272
- Titulaire :
DABADE D. Sylvain;
HOUNHOUGAN Djidjoho
Joseph; HOUNSOU Mathias;
GÖTZ Barbara; HONFO
Fernande Gbènato ;
HOUNHOUGAN Menouwesso
Harold; ALBRECHT Antonia;
KREYENSCHMIDT Judith
- Adresse :
03 B.P. 2819, Jerico, COTONOU
(BJ)
- Téléphone :
+ 229 01 65 42 06 77
- Mail :
sylvaindabade@gmail.com

N° 21357

Biopesticide et son procédé de fabrication dans la lutte contre les larves de moustiques.

Abrégé :

La présente invention concerne généralement le domaine des compositions et des procédés pour contrôler les organismes et les populations de parasites qui sont connus pour avoir un effet néfaste sur la vie humaine et les activités humaines. Elle concerne particulièrement un biopesticide obtenu à partir d'extraits de tubercules de préférence le manioc, la patate douce et l'igname et de souches de *Bacillus thuringiensis* pour la lutte contre les larves de moustiques. L'invention concerne en outre le procédé de fabrication du biopesticide et son utilisation. Le produit ainsi obtenu se présente sous forme de solution à pulvériser dans les environnements infestés par les moustiques et les larves de moustiques (fosses septiques, flaque d'eaux ménagers et autres endroits. Le produit présente des avantages du point de vue de son efficacité, de sa facilité d'usage, de sa disponibilité et son odeur très agréable. En effet, il est d'un coût accessible pour les populations, éco-responsable et ne présente aucun danger sur le plan sanitaire. Son temps d'action dans l'environnement est relativement long environ 90 jours et constitue un produit purement biologique et non chimique.



- N° dépôt :
1202300273
- Titulaire :
DEGUENON Esther Laurelle
Mehouwessin ; DOUGNON
Tamégnon Victorien ;
ANDERSON Karl William ;
MAMAN Mariama Nana.
- Adresse :
03 B.P. 2819, Jerico, COTONOU
(BJ)
- Téléphone :
+ 229 01 96 29 59 55
- Mail :
mixesther2009@yahoo.fr

N° 21358

Procédé de fabrication d'engrais organiques à base de larves de mouches.

Abrégé :

La présente invention a pour objet la fabrication d'engrais organiques à partir des déjections animales et autres matières organiques bio-décomposés par les larves de mouches de haute qualité avec ou sans autres composés pour l'amendement du sol et accroître la productivité des cultures. L'invention concerne également le procédé de fabrication d'un tel engrais. L'engrais organique objet de l'invention permet de retenir de l'eau dans le sol pour les cultures, de fertiliser et augmenter le rendement agricole, de lutter contre les ravageurs du sol, de séquestrer le carbone dans le sol et réduit les émissions de gaz à effet de serre dans l'environnement. Cet engrais est innovant dans la mesure où il peut produit en moins d'un mois comparativement aux composts présents dans l'état de la technique qui prennent environ trois à six mois pour être fabriqués.



- N° dépôt :
1202300275
- Titulaire :
OBOGNON Noël ;
SAIDOU Aliou.
- Adresse :
034 B.P. 1510, Cadjèhoun,
COTONOU (BJ)
- Téléphone :
+ 229 01 66 08 51 83 /
+ 229 01 97494480
- Mail :
obognonnoel@gmail.com

N° 21359

Additifs alimentaires à base d'extraits de *Swartzia* (Ex *Budgunnia*) *madagascariensis* et de *Euphorbia balsamifera*, son procédé de fabrication et son mode d'utilisation.

Abrégé :

La présente invention s'inscrit dans le domaine général des additifs alimentaires pour les ruminants laitiers. Elle concerne en particulier des additifs alimentaires obtenus à base d'extraits notamment le *Swartzia* (Ex *Budgunnia*) *madagascariensis* et de *Euphorbia balsamifera* apportés à ce genre d'animaux afin d'améliorer le bien-être et les performances zootechniques des animaux ruminants d'élevage, par exemple la production laitière et la production de viande. Cette invention permet une augmentation de la production laitière et de la viande. L'administration de ces additifs alimentaires permet d'aboutir à une production de lait d'au moins de 3,5 litres par jour de ruminants laitiers contre 1,5 litre obtenu habituellement chez les races locales en milieu réel, de qu'un gain moyen quotidien (GMQ) de 75 g plus élevé que les ruminants laitiers n'ayant pas reçu ledit additif alimentaire. Aussi, cette invention permet de prolonger la durée de lactation des ruminants et donc la quantité totale de lait produit au cours d'une lactation.



- N° dépôt : 1202300277
- Titulaire : AGANI Zénabou ; BOURAI Daouda ; BABATOUNDE Sévérin.
- Adresse : 01 B.P. 526, Cotonou 01 (BJ)
- Téléphone : + 229 01 97 63 14 45
- Mail : zenabagani@gmail.com

N° 21360

Granulés d'engrais organique à base de déjections de porcs et de résidus d'Azolla et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention a pour objet la fabrication de granulés d'engrais organique à partir de déjections riches en microorganismes à pouvoir décomposeur et des résidus d'Azolla générateur d'azote pour la culture. L'invention concerne également le procédé de fabrication du nouvel engrais organique. Cet engrais présente l'avantage de permettre l'utilisation de matières organiques qui, jusqu'à présent, étaient considérées comme des déchets sans valeur et d'obtenir par un traitement approprié, un produit, d'une valeur fertilisante, dont la richesse en azote, aussi bien qu'en d'autres constituants utiles comme le phosphore. Le produit suivant l'invention donne un moyen pratique et économique de réduire la quantité d'engrais minéraux à utiliser et donc une réduction du coût de production. De plus, c'est un engrais à la portée de la population car la production d'Azolla nécessite juste un étang et des déjections animales. Sur le plan environnemental, la présente invention permet une réduction sensible des déchets de l'environnement dont les déjections de porc et participent de la préservation du cadre de vie.



- N° dépôt :
1202300278
- Titulaire :
BOKOSSA Hervé Kouessivi
Janvier ; SAIDOU Aliou ;
FIOGBE Emile.
- Adresse :
03 B.P. 1463 Jéricho, Cotonou
03 (BJ)
- Téléphone :
+ 229 01 97 79 90 29
- Mail :
riqbokossa@gmail.com

N° 21361

Aliment pour élevage aquacole et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention concerne un aliment pour élevage aquacole à partir de sous-produits agroalimentaires et de protéines animales issues de la valorisation des déjections animales. L'invention concerne en particulier un aliment sans farine et sans huile de poisson pour élevage aquacole, caractérisé en ce qu'il est obtenu à partir d'un mélange d'asticots, des vers de terreau avec une combinaison d'éléments capables de lui conférer une texture qui permet son passage à travers une granuleuse de maille calibrée, lui donnant la forme de boudins destinés à être sectionnés pour former des granulés. La mise au point d'un aliment local sans farine de poisson à partir des ressources alimentaires locales a donc des impacts économique (coût réduit de l'aliment local) et environnemental (assainissement par la valorisation des déjections animales dans la production des sources de protéines utilisables dans l'alimentation des poissons).



- N° dépôt :
1202300279
- Titulaire :
DJISSOU Sèdjro Martin Arnauld ;
FIOGBE Didier Emile.
- Adresse :
01 BP 526 COTONOU (BJ)
- Téléphone :
+ 229 01 97 71 39 93
- Mail :
arnauldb52@gmail.com

N° 21362

Phyto-médicament à base de *Uvaria chamae* P. Beauv et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention concerne un phyto-médicament à base de *Uvaria chamae* P. Beauv et son procédé de fabrication. En particulier la présente invention concerne un phytomédicament ayant des propriétés antibactériennes, capable de traiter les infections digestives d'origine bactérienne. Le phyto médicament objet de la présente invention se présente solide et est obtenu en séchant les différentes feuilles au laboratoire à une température ne dépassant pas 20°C pendant 10 jours, elles sont ensuite broyées, tamisées et stockée dans des bocaux en plastiques, à une température ambiante, prise dans des proportions définies, elles sont mélangées et réparties dans des gélules et mises dans des infusettes. Le produit objet de la présente invention se distingue des produits existants par le fait qu'il est obtenu à partir de substances naturelles. En outre, l'efficacité du produit est démontrée contre les souches multirésistantes d'entéropathogènes. Les tests in vitro et in vivo effectués ont présenté des résultats intéressants. L'on note par ailleurs une absence de toxicité et un faible cout de production et donc un coût accessible par rapport aux antibiotiques conventionnels.



- N° dépôt :
1202300281
- Titulaire :
LEGBA Kossi Brice Boris ;
DOUGNON Tamégnon Victorien
- Adresse :
01 B.P. 2009, ABOMEY-CALAVI
(BJ)
- Téléphone :
+ 229 01 66 01 09 41
- Mail :
legba.boris5@gmail.com

N° 21543

Compost biofertilisant-bioherbicide à base de la biomasse de plante allélopathique et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention a pour objet un compost biofertilisant et bioherbicide à base de biomasse de plantes à propriété allélopathique et plus précisément *Chromolaena odorata*, et les déjections d'origine animale de préférence les fientes de volaille. L'invention a également pour objet le procédé de fabrication dudit engrais. Ce produit a la propriété d'un bon fertilisant pour les cultures avec des constituants allélochimiques capables d'induire des effets, biopesticide contre les nuisibles. Le compost objet de la présente invention est appliqué directement au sol, surtout en fumure de fond, pour permettre une minéralisation et une libération des nutriments et des constituants allélochimiques dans le sol. Les actions combinées de ces deux catégories de composés chimiques permettent de procurer le double avantage de l'amélioration de la fertilité des sols et de la gestion durable des nuisibles dans les exploitations agricoles. Le compost objet de la présente invention est riche en nutriment et réduit la pression des mauvaises herbes. Il est recommandé : 15 - A une dose de 10 t/ha soit 1 kg/m² en culture de légumes feuilles, telles que amarante, grande morelle, persil, laitue, plantes aromatiques en général ; - A une dose de 20 t/ha soit 2 kg/m² en culture de légumes fruits : carotte, tomates, piment, oignon.



- N° dépôt : 1202300274
- Titulaire : ZOSSOU Norliette ; AHANCHEDE Adam ; DANDJLESSA Judicaël ; EZIN Benoît ; DJENONTIN Auriole.
- Adresse : B.P. 471, ABOMEY-CALAVI (BJ)
- Téléphone : + 229 01 96 29 59 55
- Mail : urmplagon@gmail.com

N° 21400

Briquettes combustibles à base de déchets tel le fumier sur litière ou déchets analogues et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention a pour objet la mise au point de briquettes combustibles obtenues à base de déchets tels que par exemple du fumier sur litière ou déchets analogues avec addition d'un liant et son procédé de fabrication, procédé dans lequel s'effectue un tri entre les composants qui doivent être agglomérés en briquettes et le reste des composants utilisables dans ce sens. Cette invention présente des avantages importants par l'économie de combustible réalisée et du fait que le procédé assure une conservation et une utilisation hygiénique et sans odeur des déchets. Aussi la valeur calorifique des briquettes combustibles fabriquées par ce procédé doit donc croître dans l'avenir en procurant une économie encore plus grande.



- N° dépôt :
1202300276
- Titulaire :
ADOLIGBE Camus Mahougnon ;
ADJE KPOTI Libasky Bénito Sewa.
- Adresse :
01 B.P. 2009, COTONOU (BJ)
- Téléphone :
+ 229 01 61 74 22 39
- Mail :
camus.adoligbe@epac.uac.bj

N° 21592

Engrais organique à base des résidus de récolte et déjections d'animaux et son procédé de fabrication.

Abrégé :

L'invention concerne un engrais organique à base des résidus de récolte et des déjections d'animaux permettant de renforcer, fertiliser, et d'accroître la productivité du sol. Cet engrais organique est composé de la bouse de vache, la fiente de volaille, la poudre de charbon, la cendre, le son du riz ou autres sons (maïs, soja, blé), la balle du riz ou feuille d'acacias morts, mucuna, légumineuses, sucre roux ou la mélasse, levure de boulanger ou levure biologique, terre argileuse, phosphite ou les coquilles d'huîtres, eau, décoction de la prêle, décoction d'ail et de feuilles de neem. L'invention concerne également le procédé de fabrication de cet engrais organique.



- N° dépôt :
1202400066
- Titulaire :
DANSOU Bignon Gontran
Amédée
- Adresse :
Awai/Kétou, voie inter-Etat
Kétou-Savè non loin de l'Université
Nationale d'Agriculture (UNA)
- Téléphone :
+ 2290167877877
- Mail :
dansougoutrant@gmail.com

N° 21593

Semoir manuel agricole

Abrégé :

L'invention se rapporte à un outil poussé dont le système de distribution des graines est entraîné par l'avancée du semoir, grâce au mouvement rotatif des roues particulièrement un semoir manuel agricole composé d'une roue dentelée, d'un réservoir à grain, d'un tambour sélectionneur de grain et d'une roue à deux cônes dont l'ensemble de ces dispositifs est fixé sur un châssis. La roue dentelée a un diamètre de 60 cm qui permet de faire les poquets. Cette roue est liée au tambour sélectionneur de grains par une chaîne.



- N° dépôt :
1202400067
- Titulaire :
FADEGNON Charles Daré,
- Adresse :
Benin/Parakou
- Téléphone :
+2290197603862
- Mail :
charlesfadegnon69@gmail.com

N° 21594

Procédé de préparation de whisky à base de baobab (*Adansonia digitata*).

Abrégé :

La présente invention concerne un procédé de préparation d'une composition de boisson à forte teneur en alcool à base de baobab en particulier un procédé de préparation de whisky à base de baobab. Procédé de préparation de whisky à base de baobab comprend les étapes suivantes : la stérilisation et pesage ; l'homogénéisation ; la fermentation ; la décantation/Distillation et le Conditionnement/vieillessement. L'étape de la fermentation permet la transformation du sucre en alcool en absence d'oxygène et en présence d'un ferment qui est la levure.



- N° dépôt :
1202400068
- Titulaire :
CHABI Célia
- Adresse :
PARAKOU/ Zongo
- Téléphone :
+2290196786757
- Mail :
kielbienetre@gmail.com

N° 21595

Concentré de tomate au basilic africain et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention concerne un concentré de tomate au basilic africain composé de la purée de tomate et de la poudre des feuilles de basilic africain. La poudre des feuilles de basilic africain permet de stabiliser la purée de tomate et apporte une diversité de micronutriments importants et des qualités organoleptiques améliorées.

Le procédé de fabrication de ce concentré de tomate au basilic africain comprend 3 :

- 1ère étape : préparation de la purée de tomate ;
- 2ème étape : préparation de la poudre du basilic africain ;
- 3ème étape : obtention du concentré de tomate au basilic africain.



• N° dépôt :
1202400069

• Titulaire :
DATO Stéphenson Marcel,

• Adresse :
Parakou/ Banikani

• Téléphone :
+2290195467910

• Mail :
marceldato@gmail.com

N° 21614

Procédé de fabrication de la purée de tomate.

Abrégé :

La présente invention concerne une technique de transformation des produits alimentaires en particulier un procédé de fabrication de la purée de tomate. Ce procédé de fabrication de la purée comprend 08 étapes :

- a) réception des fruits de tomates
- b) sélection, lavage et triage des fruits de tomates
- c) épépinage des fruits de tomates sélectionnés
- d) mouture des fruits de tomates sélectionnés
- e) stérilisation de mélange
- f) conditionnement du produit obtenu
- g) appertisation du produit final
- h) étiquetage et stockage.

Selon l'invention, la purée de tomate est conservée pendant six (06) mois.



- N° dépôt :
1202400070
- Titulaire :
ASSANVI Stanislas
- Adresse :
Parakou/ Banikanni/
Maison ASSANVI
- Téléphone :
+2290169878352
- Mail :
assanvis@gmail.com

N° 21615

Procédé de fabrication d'une crème de mangue.

Abrégé :

L'invention concerne un procédé de fabrication d'une crème en particulier une crème de mangue. Cette invention se rapporte à un procédé de fabrication de la crème de mangue comprenant les étapes successives :- Sélectionner, trier et laver les mangues ;

- Eplucher les pelures de mangues et les dénoyauter pour obtenir le jus de mangue ;
- Filtrer le jus de mangue obtenu et le chauffer à une température 70°C pendant une heure ;
- Ajouter le blanc d'œuf monté dans les proportions et homogénéiser le mélange ;
- Chauffer ce mélange à 70°C pendant 15 minutes ;
- Conditionner dans des bouteilles propres et stérilisées ;
- Pasteuriser les bouteilles conditionnées à 70°C pendant 30 minutes suivi du refroidissement et l'étiquetage. La crème de mangue selon l'invention, est un aliment agréable et très riche en vitamine et fibre qui permet de se faire de l'énergie sans avoir à consommer grande chose. On peut s'en procurer facilement et le conserver à température comprise 24°C - 26°C.



• N° dépôt :
1202400071

• Titulaire :
BOURAIMA YACOUBOU
Amoudane

• Adresse :
: Parakou, 2ème arrondissement,
Banikanni fin pavés, maison
YACOUBOU

• Téléphone :
+2290197754857

• Mail :
bamoudane@yahoo.fr

N° 21616

Complément alimentaire permettant de lutter contre l'infertilité masculine.

Abrégé :

L'invention concerne un complément alimentaire par voie orale à base de la poudre des feuilles séchées de *rourea coccinea* permettant de lutter contre l'infertilité masculine due aux différentes anomalies spermatiques comme oligospermie, azospermie, tératospermie et asthénospermie chez l'homme. Ce complément alimentaire présente une forme galénique de type gélule et conservé pendant (vingt-quatre (24) mois) sans altération.



- N° dépôt :
1202400072
- Titulaire :
SOHA Sesseya Arnaud,
- Adresse :
01 BP 2009 Cotonou Bénin
- Téléphone :
+2290166171659
- Mail :
arnaud.soha@gmail.com

N° 21617

Insecticide biologique et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention concerne une nouvelle composition d'insecticide biologique à base des matières premières d'origine animale et végétal. Cette composition d'insecticide biologique est la combinaison (pourcentage volumique) de : 5,5% l'huile de neem, 5,5% de l'urine de lapin et 88,88% de l'eau. L'invention se rapporte également au procédé de fabrication de cet insecticide biologique.



- N° dépôt :
1202400073
- Titulaire :
AKAKPO Mahugnon Jacob Esaïe
- Adresse :
B.P. 27, PARAKOU (BJ)/ Para-
kou/ Titirou
- Téléphone :
+2290194128361
- Mail :
esaieakakpo5@gmail.com

N° 21618

Poudre de bouillon et son procédé de préparation.

Abrégé :

La présente invention se rapporte à une poudre de bouillon à base de produits naturels sans glutamate, ni additif chimique, ni conservateur, avec une faible teneur en sel. Elle présente trois (03) saveurs qui relèvent parfaitement le goût des aliments car elle est à base des épices locales, associées aux poissons fumés ou crevettes fumées ou moutarde de graine de néré. Le procédé de préparation de cette poudre de bouillon naturel comprend 3 étapes essentielles :- 1ère étape : sélection des ingrédients ;
- 2ème étape : préparation de pré-bouillon ;
- 3ème étape : obtention de la poudre de bouillon.



- **N° dépôt :**
1202400075
- **Titulaire :**
LOKOSSOU Atchié Chantal
- **Adresse :**
Akassato/ Abomey-Calavi,
Bénin
- **Téléphone :**
+2290197861142
- **Mail :**
lokossouac@gmail.com

N° 21619

Couche-culotte réutilisable

Abrégé :

L'invention concerne une couche-culotte réutilisable. Cette invention se rapporte à une couche-culotte conçue pour recueillir les selles et l'urine de son porteur. Elle peut être utilisée pour les bébés et des personnes âgées, mais peut aussi être employée dans des contextes spécifiques comme l'incontinence urinaire ou fécale. Cette couche-culotte réutilisable est composée de :- tissu décoratif, tissu imperméable et tissu perçai cousu ensemble de tous les côtés en laissant une poche du côté supérieur pour mettre rinsert qui la partie absorbante ;
- l'ajout des élastiques de chaque côté pour maintenir la couche au niveau de la taille et/ou des jambes du porteur.
- l'insertion de la partie absorbante dans la poche de la couche.



- N° dépôt :
1202400076
- Titulaire :
ADANLAWO Adétola Danielle
- Adresse :
Qtier Ladjifarani / Parakou /
Benin
- Téléphone :
+2290196236545
- Mail :
adanlawod@yahoo.fr

N° 21632

Muffins à base de patate douce et son procédé de préparation.

Abrégé :

La présente invention se rapporte à la préparation de muffins à base de farine pauvre ou dépourvue de gluten, issue de la transformation de produits locaux en particulier la patate douce. En effet, l'invention concerne la préparation de muffin à base de farine pauvre ou dépourvue de gluten composé de 30% de farine de patate douce, 1% de levure chimique, de 12% l'huile, 1,4% de sucre vanillé, 12% de jaune d'œuf, 8% de sucre, 18% blanc d'œuf, 14% de yaourt fruité, 3% d'arôme.

Un autre objet de l'invention se rapporte au procédé de préparation desdits muffins. Le muffin obtenu selon l'invention peut être conservé pendant deux jours à température ambiante comprise entre 24 °C à 32 °C et une semaine au réfrigérateur autour de 5°C sans altération.



- N° dépôt :
1202400065
- Titulaire :
ADAHOU Tryphène Ojola
Modupè
- Adresse :
Parakou/Banikanni
- Téléphone :
+2290195242033
- Mail :
orpaire2019@gmail.com

N° 21695

Dispositif à triple énergie de séchage rapide et continu de cossettes de manioc pour la farine panifiable standardisée à usage agroalimentaire.

Abrégé :

L'invention se rapporte un dispositif de séchage. Cette invention concerne en particulier un dispositif à triple énergie de séchage rapide et continu de cossettes de manioc pour la farine panifiable standardisée à usage agroalimentaire. Le dispositif à triple énergie de séchage est composé de quatre parties à savoir : un champ photovoltaïque, un appoint thermique, un capteur de préchauffage, et d'un sécheur. Le sécheur est équipé d'une chambre de séchage, d'une cheminée solaire, des claies de séchage et des ventilateurs permettant le tirage et l'évacuation de l'air humide. Le capteur de préchauffage à surface absorbante et des plexiglas au-dessus de la chambre de séchage, favorise le tirage et crée l'effet de serre pour maintenir en journée la température de séchage et l'humidité requise dans la chambre de séchage. Le dispositif à triple énergie de séchage est alimenté par énergie solaire thermique, solaire photovoltaïque et de combustion de charbon écologique ou de déchets agricoles.



- N° dépôt :
1202400074
- Titulaire :
AGOSSEVI Schadrac Don de Dieu
- Adresse :
Dogbo/ Quartier Zaphi 1 ;
VONS de l'église catholique
de Dogbo
- Téléphone :
+22994331606
- Mail :
dracagos@gmail.com

N° 21404

Barbecue multifonctionnel à charbon de coques de noix de palmiste purifié.

Abrégé :

Le dispositif selon l'invention est un barbecue multifonctionnel « fourneau ; four ; fumoir et grillade » à charbon de coque de noix de palmiste purifié pour cuire tout type d'aliment. Il est composé essentiellement du haut vers le bas de : une chambre calorifique (21) constituée d'un couvercle (3) et d'une cuve (2) dans laquelle est placé deux barres lisses (9) au-dessus des foyers à environ 60 mm de hauteur et suffisamment écartées afin de laisser un espace aux poses de marmite au cas où ce dispositif doit être utiliser comme fourneau ; autour des barres lisses (9) est mis de petites tranches de tuyaux (7) reliées deux à deux par une barrette sur laquelle repose un couvert principal (5) truffé de trous (6), pliable et glissable grâce au paumelles et aux dites-tranches de tuyaux (7) ; d'un (ou plusieurs) foyer(s) agrippé(s) sous la cuve (2) protégé(s) en partie par une seconde cuve (1) de manière à ce que les conduits secondaires (14) débouchent à l'extérieur de son obturateur qu'est la plaque d'acier (figure 5) pour constituer une issue de vidange des restes de cendre de combustion que le vidoir amovible (figure 2) n'a pas pu retenir, laquelle issue à toujours garder fermer hermétiquement par le disque (16) et la gâchette (26).



- N° dépôt :
1202300329
- Titulaire :
KLOUSSEH Kodjo Nyanu
- Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo
- Téléphone :
91 83 89 36
- Mail :
nyanuklous@gmail.com

N° 21646

Machine de décorticage de noix de karité et de dépulpage de noix de palme



• N° dépôt :
1202400121

• Titulaire :
SONGO Akpo

• Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo

• Téléphone :
93 14 0097

• Mail :
songonounegon@gmail.com

Abrégé :

La présente invention concerne une machine de décorticage de noix de karité et de dépulpage de noix de palme pour la production d'huiles ou la préparation de sauce graine (sauce de noix de palme), elle permet de diminuer les contraintes, la pénibilité et le temps de décorticage des noix de karité. Elle constitue également une machine de dépulpage des noix de palme, simple d'usage pour les utilisateurs (principalement les femmes). Elle permet de dépulper en continue les noix de palme ou de décortiquer les noix de karité en continue quelle que soit la quantité.

L'invention, principalement constituée moteur électrique ou d'un moteur thermique (14) posé sur le châssis (1) comporte une cage cylindrique (2) dans laquelle est introduit un arbre constitué d'un axe de rotation (15), d'une vis sans fin (13) et de fouets ou batteurs (11), lesquels fouets permettent de battre les noix de palme ou de karité pour respectivement les dépulper ou les décortiquer. La vis sans fin (13) permet de pousser la matière vers l'avant jusqu' la sortie (19). La cage cylindrique (2) repose sur un socle composé de deux cornières (22) soudées des deux côtés latéraux de la cage cylindrique (2) elle-même. L'ensemble est soudé ou serré par des boulons (12) sur le châssis (1). Elle est également constituée d'une trémie (3) comportant une boîte de guidage (4) qui a deux bosses. L'invention, principalement constituée moteur électrique ou d'un moteur thermique (14) posé sur le châssis (1) comporte une cage cylindrique (2) dans laquelle est introduit un arbre constitué d'un axe de rotation (15), d'une vis sans fin (13) et de fouets ou batteurs (11), lesquels fouets permettent de battre les noix de palme ou de karité pour respectivement les dépulper ou les décortiquer. La vis sans fin (13) permet de pousser la matière vers l'avant jusqu' la sortie (19). La cage cylindrique (2) repose sur un socle composé de deux cornières (22) soudées des deux côtés latéraux de la cage cylindrique (2) elle-même. L'ensemble est soudé ou serré par des boulons (12) sur le châssis (1). Elle est également constituée d'une trémie (3) comportant une boîte de guidage (4) qui a deux bosses

N° 21644

Dispositif de pilage de tubercules, de malaxage de pâtes de céréales, de mixage de fruits et de décorticage de graine de néré.

Abrégé :

Dispositif de pilage à chaud de tubercules cuites à l'eau pour l'obtention de la pâte de fofou, il sert également malaxage de pâtes de céréales pour la préparation de boules de kom et ablo, de mixage en grande quantité de fruits et de décorticage de graine de néré. Il comporte un socle plat (19) contenant un event d'aération (8) sur lequel sont fixées de manière verticale deux cornières (6) auxquelles est fixe la dynamo (9) en position verticale qui en action tourne à 1400 tr/min le marteau de pilage (3) en fer plat ou le marteau concasseur (figure 3) dans la cuvette (1) soutenue par : les fer plats (10) ; les plaquettes (4) et la plaque circulaire (23).



- N° dépôt :
1202400118
- Titulaire :
SONGO Akpo
- Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo
- Téléphone :
93 14 0097
- Mail :
songounegon@gmail.com

N° 21290

Four (séchoir et torrificateur de céréales et produits oléagineux) rotatif a biomasse

Abrégé :

l'invention concerne un four (séchoir et torrificateur de céréales et produits oléagineux) rotatif à biomasse comportant un tambour (4) rotatif horizontal couvert par une isolation thermique (2) et fermé des deux côtés par un obturateur (1) et un couvercle (figure 2) contenant des perforations (27). En dessous du tambour (4) sont disposés des foyers de combustion dans une feuille de tôle (8) posé sur le cadre du châssis (7). La feuille de tôle (8) permet aussi de confiner la chaleur dans le four. Les foyers comportent une partie circulaire (20) à laquelle est ajoutée une partie conique tronquée (10) raccordée à un conduit d'oxygène (22) au bout duquel il y a un ventilateur axial (23) de 12 V commandé par le variateur (24) logé dans le coffret (18). Le four selon l'invention utilise particulièrement comme combustible le bio-charbon purifié de coque de noix de palmiste mais aussi toute sorte de biomasse comme les coques de noix de palmiste non carbonisées ; les bourbes d'huiles (dépôt après décantation d'huile) ; le charbon et copeaux de bois ; le bois ; les coques d'anacarde etc...



- N° dépôt :
1202300331
- Titulaire :
Klousseh Kodjo NYANU
- Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo
- Téléphone :
91 83 89 36
- Mail :
nyanuklous@gmail.com

N° 21406

Fourneau à charbon de coques de noix de palmiste purifié pour modèles ménage, professionnel, semi-industriel et industriel.

Abrégé :

Fourneau à charbon de coques de noix de palmiste purifié selon l'invention est un ensemble de différentes catégories du même type de fourneaux composés deux à trois fois plus économique et plus efficace que tout autre fourneau ou foyer comprenant essentiellement une chambre de combustion d'un vidoir amovible à pavillon (27) qui a pour rôle la double combustion posé dans le creux conique troqué (14) d'un parpaing (4) en céramique (comportant des lèvres soient intérieure et extérieure ou supérieure et intérieure) lui-même posé sur un socle (7) en acier soutenu par des cornières (13) à la carrosserie (30) des fourneaux. Tout ceci en liaison avec conduits d'oxygène secondaire (12) formant une inclinaison de 75° au moins avec un conduit principal (11) qui comporte à son extrémité un variateur de vitesse (10) et un ventilateur axial DC (9).



- N° dépôt :
1202300332
- Titulaire :
Klousseh Kodjo NYANU
- Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo
- Téléphone :
91 83 89 36
- Mail :
nyanuklous@gmail.com

N° 21322

Dispositif de distribution automatique d'aliment dans les poulaillers par un système motorisé de mangeoires en rôle galvanisée.

Abrégé :

La présente invention est un dispositif automatique de distribution d'aliment dans les poulaillers et poussinière en élevage de la volaille. Le dispositif est constitué d'un motoréducteur ou moteur simple électrique ou thermique (1) qui tourne une vis sans fin avec âme (3) à l'intérieur d'un tuyau principal (4) en tôle galvanisée. Le tuyau principal (4) est percé de trous sur toute sa longueur et à intervalle régulier. Au niveau de chaque trou percé on fixe un autre tuyau secondaire (5) orienté verticalement vers le bas et débouchant dans une mangeoire (7). Le tuyau principal (4) est relié à un de ses bouts à l'extérieur du poulailler, par une trémie entonnoir (2). Les tuyaux secondaires (5) sont percés également de petit trou à intervalle de 5 cm pour recevoir des cales (8) permettant de régler la hauteur des mangeoires (7). Un motoréducteur (1) alimenté par le courant électrique est actionné par un bouton. L'aliment est déversé dans la trémie (2) et la vis sans fin (3) tournée par le moteur, entraîne cet aliment vers l'intérieur du poulailler à travers le tuyau principal (4) et se déverse dans les mangeoires (7) à travers les tuyaux secondaires (5). Les mangeoires (7) se remplissent une à une suivant la plus proche de la trémie (2). Dès que l'aliment remplit la première mangeoire, il bouche le tuyau secondaire (5) laissant passer vers la seconde mangeoire ainsi de suite jusqu'au remplissage de toutes les mangeoires de la ligne du tuyau principal (4).



- N° dépôt :
1202300328
- Titulaire :
BATIMSOGA Bougra Badjonama
- Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo
- Téléphone :
91 98 95 89
- Mail :
bougramax@gmail.com

N° 21645

Motoculteur fonctionnant au moteur de motocyclette.

Abrégé :

Motoculteur pour le labour des parcelles agricoles. L'invention concerne un motoculteur pour le labour des parcelles agricoles, rapide et sans difficultés. Il est constitué d'un moteur (1) thermique issu d'une moto tricycle et relié par un pont (4) hydraulique et un cardan (5) servant à transmettre l'énergie motrice aux roues (4). Le cardan (5) est l'élément essentiel de rotation et de transmission. Le couple moteur (6) permet au transfert de la force au moteur (1) par le biais du levier (7) de couple moteur. La charrue (16) attelée à la machine par l'intermédiaire du support (17) réglable, creuse et remue le sol effectuant ainsi le labour au gré de l'utilisateur



• N° dépôt :
1202400119

• Titulaire :
: KOMBATE Pakindam

• Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo

• Téléphone :
90 38 33 29

• Mail :
pakidamekombate703@gmail.com

N° 21738

Poussinière mobile à énergie unique ou hybride (solaire, électrique et/ou thermique).

Abrégé :

Dispositif à énergie unique ou hybride (solaire, électrique et/ ou thermique) pour le démarrage de volailles de 1er âge. L'invention concerne un dispositif permettant d'optimiser la qualité et la quantité des volailles au démarrage aussi bien en zone rurale qu'urbaine. Il est constitué d'une zone intérieure viabilisée (15) en forme d'une caisse munie d'une portière (5) vitrée ou grillagée d'un ou plusieurs niveaux en fonction des besoins exprimés. Cette zone intérieure comporte une source de chaleur (1) qui peut être soit une résistance ou une lampe chauffante, une ampoule d'éclairage (3), une plastification (17). Lorsque l'utilisateur actionne l'interrupteur (16), la température à l'intérieur est régulée automatiquement par un thermostat (2) doté de sonde, tous deux visibles à l'extérieur et interconnectés à la source de chaleur (1). Pour alimenter les sujets, plus besoin d'ouvrir les portières, il suffit d'actionner de l'extérieur un mécanisme de distribution automatique de l'aliment et de l'eau comportant une dent (7), une chaîne ou une courroie (8), une trémie (9), un moteur (10), des tuyaux (11), un bac à eau (12), une vanne (18) et des pipettes (13). Pour l'hygiène et la santé des sujets, plus besoin de se tuer, un mécanisme de recueil automatique des fientes constitué de grillages servant de support et de tiroirs (4), un extracteur (14) et les zones d'aérations (6) assurent un renouvellement d'oxygène vital aux sujets. Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné au démarrage de volailles de 1er âge aussi bien en zone rurale qu'urbaine.



- N° dépôt :
1202400120
- Titulaire :
MALANLE Essohanam
- Adresse :
: S/C ITRA.BP :1163. Lomé-
Togo
- Téléphone :
92 39 03 80
- Mail :
jeanessomalandle@gmail.com

N° 21407

Fabrication d'une égraineuse multifonctionnelle

Abrégé :

L'égraineuse multifonctionnelle de céréales est une innovation, un dispositif mobile qui permet d'égrainer aisément sans aucun risque, sans utiliser la force musculaire et rapidement toutes catégories de céréales à l'aide du seul et même dispositif à la différence des égraineuses uni fonctionnelle qui existent jusqu'ici. Elle est constituée de trois blocs montés sur un cadre, de deux systèmes d'égrainage interconnectés au moteur TOPEX à l'aide d'un assemblage de poulies à double gorges, de poulie simple et de courroies. C'est un dispositif mobile muni de deux entonnoirs d'introduction de céréales selon leurs catégories, d'un seul système de ventilation, d'une seule vanne d'évacuation des grains et d'une seule sortie de déchets.



- N° dépôt :
1202300335
- Titulaire :
MOUNE Sinandja
- Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo
- Téléphone :
90 91 31 17
- Mail :
sinandjamoune@gmail.com

N° 21504

Foyer électrique solaire sans combustible.

Abrégé :

La présente invention concerne un foyer électrique solaire sans combustible pour cuire des aliments. Il s'agit d'un cuiseur électrique sans combustible à alimentation solaire doté d'un système de séquestration de chaleur. Le système peut séquestrer jusqu'à 90% de la chaleur produite et cette qualité lui permet de réduire considérablement la quantité d'énergie nécessaire pour cuire les aliments. Le cuiseur est divisé en deux compartiments : un compartiment électrique qui assure la fourniture de l'électricité et un compartiment calorifique qui assure la production et la gestion de la chaleur. Deux modèles de cuiseur peuvent être produits : un modèle fonctionnant au fil du soleil et un autre modèle fonctionnant avec une batterie. Chaque modèle est capable de charger des téléphones portables. Le modèle avec batterie permet de cuisiner la nuit, par temps non ensoleillé et de fournir l'électricité pour l'éclairage. Chaque modèle est offert en deux versions : Une version d'une capacité de 5L destinée aux ménages d'au plus 5 personnes et une autre version de capacité de 7,5L destinée aux ménages de 8 personnes. Dans les conditions optimales, le temps de cuisson de ces foyers est de 1h30-2h30. Les foyers de la présente invention sont en mesure de préparer différents types de repas et de conserver la saveur des foyers traditionnels. L'avantage essentiel c'est que ces foyers n'utilisent aucun combustible, permettant ainsi de faire des économies en achat de combustibles, de préserver la santé de la femme en cuisine et de lutter efficacement contre la déforestation et l'échauffement climatique.



- N° dépôt :
1202300339
- Titulaire :
BOUGOUNE Salma
- Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo
- Téléphone :
+ 228 92 97 69 96
- Mail :
sbougoune@gmail.com

N° 21405

Carbonisateur de coques de noix de palmiste et procédé d'obtention pyrolytique par contact du bio-charbon purifié de coques de noix de palmiste.

Abrégé :

Carbonisateur de coques de noix de palmiste et le procédé d'obtention pyrolytique par contact du bio-charbon purifié de coques de noix de palmiste selon l'invention est un four suivi des processus de manipulation afin d'obtenir le bio-charbon purifié (débarrassé de toutes substances nocives) coque noix de palmiste pour un usage en milieux ménages et urbains. Il est essentiellement constitué d'une cuve externe (1), d'une cuve interne (3) surmontée d'un couvercle conique (4) qui est reliée à un conduit de gaz chauds de carbonisation qui à son tour se divise en deux parties dont l'une pour former une ramification (22) entre le fond de la cuve interne (3) et la cuve externe (1) et l'autre partie pour servir de canal de récupération des gaz de combustion et substances pyrolytiques. Cette invention d'obtenir plus de 50% de rendement par rapport à la quantité en masse de coques de noix de palmiste (21) chargées dans la cuve interne (3).



- N° dépôt :
1202300330
- Titulaire :
Klousseh Kodjo NYANU
- Adresse :
S/C ITRA.BP :1163. Lomé-Togo
- Téléphone :
+ 228 91 83 89 36
- Mail :
nyanuklous@gmail.com

N° 21394

Le Casque Moto Polyvalent.

Abrégé :

L'invention concerne un casque moto polyvalent intégrant confort, sécurité, connectivité et intelligence. Le casque comprend une calotte externe (1), une calotte interne (2) et une zone d'amortissement des chocs (3). Il est équipé d'un mini ventilateur de 5V (5) pour l'importation d'air atmosphérique, coordonné par un interrupteur du dispositif A et alimenté par un Power Bank (4) rechargeable via un dispositif B fixé à la moto. Le casque comporte également un système de ventilation neutralisant la chaleur interne, ainsi qu'un circuit GPS et carte SIM permettant d'émettre des appels d'urgence et d'envoyer la localisation du lieu d'accident sans nécessiter de connexion au téléphone portable du motocycliste. En outre, le casque comprend un dispositif B convertissant la tension des batteries de la moto pour charger les téléphones portables, électrifier les lampes LED et recharger le casque. En résumé, le casque offre des fonctionnalités avancées telles que l'électrification des lampes LED, le rechargement du casque, la ventilation, l'appel d'urgence avec localisation et le rechargement des téléphones portables, le tout intégré dans un seul produit offrant une expérience de conduite moto optimale.



- N° dépôt :
1202300102
- Titulaire :
KOTCHE Wilfried
- Adresse :
S/C B.P. 05 Lycée d'Anié,
ANIÉ Togo
- Téléphone :
- Mail :
wilfriedkotche@gmail.com

N° 21768

Procédé de conservation des productions halieutiques par fermentation avec des bactéries protectrices.

Abrégé :

La présente invention se rapporte à un procédé de conservation des productions halieutiques par fermentation avec des bactéries protectrices. Selon l'invention, le procédé de conservation des productions halieutiques avec des bactéries protectrices comprend 3 étapes à savoir l'étape de la fermentation par immersion dans une matrice à base de mil et de sorgho avec des cultures starter de deux souches de bactéries lactiques (LMG 33 155 ou LMG 33157) sécrétrice de nisine (E 234), possédant une activité bactéricide pour l'hygiène et métabolique renforçant l'arôme, aptes à préserver des productions halieutiques enrichies en sucre fermentescibles à une température comprise entre 25°C à 30°C pendant 17 heures - 18 heures préférentiellement 16 heures - 18 heures ; l'étape du salage par addition de NaCl à trois pourcent (3%) à une température comprise entre 10°C à 12°C pendant 6 heures - 7 heures et l'étape de la déshydratation de la matrice dans une serre solaire à ventilation naturelle à une température comprise entre 50°C à 65°C pendant 24 heures permettant d'obtenir le poisson fermenté.



• N° dépôt :
1202400142

• Titulaire :
Michel Bakar DIOP

• Adresse :
Lot n° 113, TF 352/DP ZAC
Mbao, Rufisque, DAKAR (SN)

• Téléphone :
+221 78 195 39 34

• Mail :
michel-bakar.diop@ugb.edu.sn



AUF



OEACP R&I



Aliment à base de moringa pour les poissons d'élevage et son procédé de fabrication.

Abrégé :

La présente invention concerne un aliment pour poissons d'élevage et son procédé de fabrication, visant à valoriser les ressources naturelles et les résidus agro-industriels dans le domaine de la pisciculture.

La farine de poisson, couramment utilisée dans l'alimentation aquacole, pose des problèmes de durabilité en raison de la raréfaction des ressources halieutiques et de son coût élevé. Bien que des substituts végétaux (soja, colza, maïs, etc.) existent, leur utilisation totale entraîne souvent une réduction de la croissance et de l'efficacité alimentaire des poissons.

Cet aliment est destiné à l'aquaculture, en particulier pour les espèces de poissons d'élevage, offrant une alternative écologique et économique à la farine de poisson traditionnelle.



- N° dépôt :
1202400385
- Titulaire :
Institut de Technologie alimentaire
- Adresse :
ITA, Route des Pères Maristes,
BP 2765 Dakar Hann
- Téléphone :
77 427 00 06
- Mail :
omguye@ita.sn
- Inventeur :
Oumar GUEYE

Biocide et biostimulant à base d'acide ortho-silicique et son procédé de fabrication

Abrégé :

L'invention concerne une composition et un procédé de fabrication d'un produit biocide et biostimulant pour les plantes. Ce produit repose sur un principe de bio-minéralisation, associant du silicium et une souche de *Trichoderma* nourrie avec une source de carbone végétale, notamment de la paille de riz. L'action synergique du champignon permet de solubiliser la silice et de produire de l'acide ortho-silicique biodisponible pour les plantes, tout en générant un extrolite à effet biocide contre les pathogènes et les insectes. Cette innovation améliore la croissance végétale, renforce la résilience aux stress environnementaux et s'inscrit dans une approche agroécologique durable



- **N° dépôt :**
1202400387
- **Titulaire :**
Institut Sénégalais de recherches agricoles (ISRA)
- **Adresse :**
ISRA/CDH, Cambéréne, BP
3120 Dakar
- **Téléphone :**
77 563 52 44
- **Mail :**
kanepapademba@gmail.com /
papademba.kane@isra.sn
- **Inventeur :**
Pape Demba KANE

Modernisation traditionnelle de la bière de sorgho par un procédé de conditionnement et de pasteurisation.

Abrégé :

La modernisation du procédé traditionnel de production de la bière de sorgho par un procédé de conditionnement et de pasteurisation. L'invention concerne une façon de produire la bière de sorgho par 2 étapes clés à savoir le conditionnement et la pasteurisation. Ces 2 étapes clés ont pour but de détruire les microorganismes biologiques et chimiques responsables de la contamination et de la Fermentation. Ce qui a pour finalité de prolonger la durée de vie de la bière de sorgho qui, produite traditionnellement ne pouvait pas dépasser 48h mais dorénavant grâce à notre procédé cette bière peut avoir une durée de vie de plus de 6 mois sans altération.



- N° dépôt :
1202300326
- Titulaire :
LEMOU Boubare
- Adresse :
Lomé, Togo
- Téléphone :
+228 90 01 62 52
- Mail :
lboubare@hotmail.com

Complément alimentaire à base des graines de parkia biglobosa et son procédé de fabrication

Abrégé :

La présente invention concerne un complément alimentaire à base de graines de néré et son procédé de fabrication. Le complément alimentaire selon l'invention est obtenu à base de 100% de graines de Parkia biglobosa qui a un taux d'humidité de 9,79% ; contient 37, 52% de protéines ; 35,18% de lipides ; 7,7 % de glucides et 9,81% de cendre. Cent grammes (100 g) de ce complément contiennent, 31,84mg de sodium ; 16, 63mg de fer, 7,14 mg de zinc, 7,14 mg de magnésium, 23,36 mg de potassium, 910 mg de calcium, 290 µg de vitamine D ; 234,80µg de vitamine E, 770 µg de vitamine B1, 48 µg de vitamine B2, 1310µg de vitamine B3 ou vitamine Prévention du Pellagre (PP) ; 1490 µg B6 ; 30 µg de vitamine B9 et 450µg de vitamine B12. Selon l'invention, le complément alimentaire possède des propriétés antihypertensives, cardioprotectrices, vasodilatatrices, anti- inflammatoires, antioxydantes, antihyperlipémiantes et antimicrobiennes.

Il se présente sous forme de granulée de couleur noir et sous forme de poudre de couleur café avec un taux d'humidité inférieur à 10% et est conservable pendant 12 mois sans altération à la température ambiante entre 22 et 35°C.



- N° dépôt :
1202300324
- Titulaire :
Kodjo ADI
- Adresse :
Lomé, Togo
- Téléphone :
+228 90 07 84 90
- Mail :
nakapaka2022@gmail.com

Pesticide naturel à base des feuilles de azadirachta indica permettant de traiter les mirides du cacaoyer (insectes ravageurs) et son procédé de fabrication

Abrégé :

La présente invention concerne un insecticide naturel à base de plantes locales pour la gestion durable des mirides (insectes ravageurs) du cacaoyer et son procédé de fabrication. L'utilisation abusive des insecticides chimiques de synthèse est dangereuse pour l'écosystème. Or les bioinsecticides commercialisés sont coûteux et les insecticides traditionnellement fabriqués par les producteurs ne sont pas assez efficaces pour la gestion des mirides du cacaoyer. Pour pallier ces insuffisances, des innovations ont été apportées pour mettre au point un pesticide naturel. Ce pesticide naturel est sous forme de poudre efficace contre les mirides du cacaoyer et fabriqué à partir des feuilles du neem ou margousier (*Azadirachta indica*), des feuilles de tabac (*Nicotiana tabacum*) et des amandes de graines du laurier jaune (*Thevetia peruviana*). Les innovations concernent principalement la mécanisation du processus de production qui permettent un gain en temps et en énergie et la combinaison de ces trois espèces végétales disponibles naturellement qui permettent d'améliorer l'efficacité du produit. Le séchage est fait à l'étuve en lieu et place du séchage à l'ombre ou de non-séchage ; l'extraction des amandes de graines du laurier jaune est réalisée à l'aide d'un concasseur électrique au lieu des couteaux traditionnellement utilisés ; la mouture du matériel végétal est effectuée grâce à un broyeur électrique au lieu du pilon et du mortier. Le mélange des poudres des trois plantes est fait en proportion égale et à l'aide d'un mixeur en vue d'obtenir un produit homogène. Le pesticide naturel mis au point est utilisé à la dose de 30 g/l d'eau avec une quantité totale de 3,6 kg de produit pour le traitement d'un hectare de cacaoyers.



- N° dépôt : 1202300336
- Titulaire : KONDOW Moubarak
- Adresse : Lomé, Togo
- Téléphone : +228 91 53 68 43
- Mail : moubarak.kondow@gmail.com

Biofertilisant contenant du compost permettant d'améliorer le rendement des cultures

Abrégé :

L'invention consiste à la valorisation des déchets organiques, des restes de cuisine, des résidus de légumineuses en engrais organique solide contenant le compost caractérisé en ce qu'il comprend : 80 % de déchets organique (animaux et végétaux) ; 5 % de cendre, 15 % de résidus de légumineuses. La durée de production du biofertilisant selon l'invention est d'un mois. Les déchets sont mélangés avec une teneur en eau de 40 %. Le retournement du tas du compost se fait chaque trois (03) jours.

Au terme du processus de production (01 mois), un test de maturité est réalisé pour s'assurer de la maturité du compost. Le test de maturité consiste à faire germer la semence d'une culture fragile comme la tomate sur une portion de terre amandée au fertilisant contenant le compost si la semence germe, le fertilisant contenant le compost est donc mature et peut être utilisé ; outre le test de maturité, le compost doit avoir une couleur sombre, une température basse, les matières premières d'origine sont difficiles à reconnaître à la fin du processus de production. Une fois le test positif, survient l'ensachement (image 3 et 4) ou le fertilisant est conditionné en sac de 50 et 25kg.

Cette invention trouve son avantage dans la durée de production courte ; il est concentré en matières azotée (résidus de légumineuse), facile à réaliser et renferme des bactéries aérobiques bénéfiques aux plantes.



- N° dépôt :
1202300333
- Titulaire :
Yaovi Koffi OGNANDON
- Adresse :
Lomé, Togo
- Téléphone :
+228 93 31 76 85
- Mail :
yaovikoffi95@gmail.com

Nouveau procédé de production de la poudre de graine de néré

Abrégé :

La présente invention se rapporte à un nouveau procédé de production de la poudre de néré. Le produit fini peut être conservé pendant une année sans altération. C'est un produit qui a plusieurs vertus thérapeutiques telles que : la lutte contre le diabète, la tension artérielle et la constipation.

Pour consommer notre poudre de graine de néré, il faut la mélanger avec de la bouillie, du café, du thé, etc.



- N° dépôt :
1202300327
- Titulaire :
LEMOU Boubare
- Adresse :
Lomé, Togo
- Téléphone :
+228 90 01 62 52
- Mail :
lboubare@hotmail.com

Procédé de fabrication d'un fongicide fertilisant organique à base de graines de neem et de la lignine (sciure de bois)

Abrégé :

L'invention concerne un fongicide fertilisant organique permettant de fertiliser le sol et lutter contre les attaques des cultures par les champignons rendant ainsi l'entretien des cultures moins pénible et moins coûteux.

Il est réalisé à partir des graines de neem et de la lignine (sciure de bois) dont le taux des graines de neem est supérieur à celui de la lignine (sciure de bois).

Ce procédé, selon l'invention est destiné à une utilisation agricole.



- N° dépôt :
1202300337
- Titulaire :
Razak ADJEL
- Adresse :
Lomé, Togo
- Téléphone :
+228 9201 13 65
- Mail :
adjeirazak@gmail.com

Procède de production des vins, liqueurs, whisky à base de la carotte, des épices, de la poudre des graines de cacao, de la poudre du fruit de baobab, des épices, de la betterave et des fleurs d'hibiscus (bissap)

Abrégé :

L'invention concerne le procédé de production de vins, liqueurs et whisky faits à base des carottes ; de la poudre de baobab ; des carottes au bissap ; carotte à la poudre de cacao ; carotte à la poudre de baobab ; carotte aux épices ou carotte à la betterave ont un parcours de 04 mois (8) pour avoir un produit semi fini 3, puis 06 autres 5 mois supplémentaire pour donner du semi-vin puis 02 mois encore pour avoir les boissons vin, whisky, liqueur pour le bien des consommateurs.

Les boissons ont des saveurs naturelles de carotte, de la poudre de baobab, des épices, du cacao, d'hibiscus ou de betterave



- N° dépôt :
1202300334
- Titulaire :
BAMALI Hodohalou
- Adresse :
Lomé, Togo
- Téléphone :
+228 91 44 65 70
- Mail :
reinebamali@gmail.com



AUF



OEAC R&I



Production d'un bio-protecteur (insectifuge) contre les ravageurs

Abrégé :

L'invention concerne le procédé de production de la poudre Bio-protecteur (ALBARKA Protecteur) issu de transformation des feuilles de neem, de papayer et de tabac et mélangé avec la cendre. Sa production suit un processus minutieux de 8 étapes et au bout desquelles nous obtenons notre produit. Conditionner et garder dans un endroit à température ambiante, elle a une durée de vie de deux ans.

Pour utiliser notre produit, il faut le diluer dans l'eau avant de pulvériser sur les cultures ou saupoudrer directement la poudre sur le sol selon le problème à résoudre

C'est un produit qui a plusieurs vertus de protection et curatives sur les plantes, telles que les nématodes, les insectes comme les chenilles et la mouche blanche etc.



- N° dépôt :
1202400122
- Titulaire :
ISSIFOU Aboulaye
- Adresse :
: Lomé, Togo
- Téléphone :
+228 90 95 02 55
- Mail :
Issifou_aboulaye@yahoo.fr

Production de biscuits de soja sans gluten

Abrégé :

Le biscuit de soja sans gluten de marque (ALBARKA BISCUIT) est un produit issu de transformation des différentes matières premières dont farine de soja, de maïs de manioc et les ingrédients noix de muscade, huile végétale, œufs, sucres et sel en Biscuit riche en protéines, de haute valeur nutritive.

Sa production suit un processus minutieux de 8 étapes et au bout desquelles nous obtenons notre produit. Conditionner et garder dans un endroit à température ambiante, elle a une durée de vie de six mois. Pour consommer notre biscuit de soja « ALBARKA BISCUIT », on peut le prendre seul ou avec la bouillie, le thé ou café. C'est très apprécié par les enfants.

C'est un produit est riche en protéines, de haute valeur nutritive, facile à digérer.



- N° dépôt :
1202400123
- Titulaire :
ISSIFOU Aboulaye
- Adresse :
Lomé, Togo
- Téléphone :
+228 90 95 02 55
- Mail :
Issifou_aboulaye@yahoo.fr

Fabrication d'un composteur et procédé de production du compost tmsuitx

Abrégé :

L'invention consiste en un procédé de biotechnologie de microorganismes efficaces intégré à un dispositif servant de contenant qui est multi formes et multi dimensions pour raccourcir la durée de compostage de trois mois à deux semaines. Le compost résultant est un biofertilisant qui possède une multitude de propriétés bénéfiques aux cultures et aux sols. Il est protecteur de l'environnement en général par la réparation des sols dans le contexte actuel de l'adaptation aux changements climatiques.

La composition de la technologie étant un mélange à quantités égales d'herbes fraîches, sources de sucre naturel, son de riz, farine de roche meuble, farine de poisson, cendre, digestats de matières biodégradables.



- N° dépôt :
1202300325
- Titulaire :
LOGOSSOU Amivi Denise
- Adresse :
Lomé, Togo
- Téléphone :
+228 97 49 83 92
- Mail :
denise.logone@gmail.com

Farine blanche d'igname pour préparer la pâte d'igname et son procédé de fabrication

Abrégé :

En Afrique de l'Ouest et au Togo, les aliments à base d'ignames, principalement le fofou, participent à la sécurité alimentaire. Les variétés d'igname privilégiées par les consommateurs à cause de leurs propriétés organoleptiques et leur comportement culinaire sont *Dioscorea cayenensis* et *Dioscorea rotundata*. Ces 5 variétés connaissent plus de difficultés de conservation par rapport à d'autres. Ces difficultés causent souvent d'énormes pertes post-récoltes liées à la pourriture des tubercules. En conséquence, dans les régions à production intensive, les producteurs sont obligés de brader leurs produits aussitôt après la récolte.

Pour les mêmes raisons, le coût du fofou, principal aliment plus apprécié par la population, reste élevé surtout dans les zones urbaines en dehors des moments de récolte. Le fofou jusqu'ici est obtenu en pilant dans un mortier les ignames fraîches, préparées à l'aide de pilon.

Dans le but de prolonger la disponibilité des produits à base d'igname, les récoltes sont parfois transformées traditionnellement en cossette puis en farine. Cette cossette ou la farine souffrent aussi de problème de conservation à long termes et ne permettent pas d'obtenir du fofou qui est plus recherché.

En vue de pallier toutes ces difficultés, les innovations apportées dans le procédé de transformation des ignames et farine, surtout au niveau de la cuisson des tranches d'igname, du séchage et l'emballage ont permis d'obtenir « Farina20 fofou ». C'est une farine d'igname, blanche, fine, bonne pour préparer instantanément et facilement du fofou ayant les mêmes caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques que le fofou d'igname fraîche pilée. Sa durée de conservation qui est de six mois est supérieure à celle de la farine produite traditionnellement.



- N° dépôt : 1202300338
- Titulaire : KPEBOU Sertchi
- Adresse : Lomé, Togo
- Téléphone : +228 91 91 85 62
- Mail : kpebousertchi@gmail.com