

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la
Propriété Intellectuelle
Bureau international



(10) Numéro de publication internationale
WO 2024/213859 A1

(43) Date de la publication internationale
17 octobre 2024 (17.10.2024)

WIPO | PCT

(51) Classification internationale des brevets :

A23C 15/02 (2006.01) A21D 2/16 (2006.01)
A23C 15/12 (2006.01)

RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH,
TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS,
ZA, ZM, ZW.

(21) Numéro de la demande internationale :

PCT/FR2024/050494

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de

protection régionale disponible) : ARIPO (BW, CV, GH,
GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ,
TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU,
TJ, TM), européen (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,
EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV,
MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK,
SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ,
GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(22) Date de dépôt international :

15 avril 2024 (15.04.2024)

(25) Langue de dépôt :

français

(26) Langue de publication :

français

(30) Données relatives à la priorité :

FR2303752 14 avril 2023 (14.04.2023) FR

(71) Déposant : EURIAL [FR/FR] ; 75 rue Sophie Germain,
44300 NANTES (FR).

(72) Inventeurs : DEMAILLE, Valentin ; 61 Cours Gambetta,
Appartement 15, 33400 TALENCE (FR). VINET, Damien
; 48, rue des cités, 44580 VILLENEUVE EN RETZ (FR).
LASBLEIS, Anne-Lise ; 3 impasse des hibiscus, 85170
DOMPIERRE-SUR-YON (FR). NOËL, Laurent ; 30 rue
de la Fontaine Caron, 44300 NANTES (FR).

(74) Mandataire : CABINET GERMAIN ET MAUREAU ;
12 rue Boileau, 69006 LYON (FR).

(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de

protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AO,
AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA,
CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN,
HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG,
KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY,
MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY, MZ, NA,
NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO,

Publiée:

— avec rapport de recherche internationale (Art. 21(3))

(54) Title: SHEET BUTTER AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) Titre : BEURRE DE TOURAGE ET PROCÉDÉ DE FABRICATION

(57) Abstract: The invention relates to a method for the continuous production of sheet butter and to the sheet butter produced in this way, the method comprising the following steps: pasteurising milk; skimming the pasteurised milk to recover the cream from the milk; pasteurising the cream; maturing the pasteurised cream, comprising at least one biological maturation; churning the matured cream to obtain butter grains; and mixing the butter grains to obtain the butter. The method is characterised in that it additionally comprises at least one cycle, preferably at least two cycles, which may be identical or different, of processing the butter, the cycle(s) comprising a step of mechanical shearing of said butter from 500 s⁻¹ to 3000 s⁻¹ and cooling the butter by at least 12°C at kinetics of from -7.0 °C/min to -45°C/min; and crystallising the butter sheared and cooled in this way.

(57) Abrégé : L'invention concerne un procédé de fabrication en continu d'un beurre de tourage et le beurre de tourage ainsi fabriqué, ledit procédé comprenant les étapes suivantes : pasteurisation du lait, écrémage du lait pasteurisé pour récupérer la crème du lait, pasteurisation de la crème, maturation de la crème pasteurisée comprenant au moins une maturation biologique, barattage de la crème maturée pour obtenir des grains de beurre, malaxage des grains de beurre pour obtenir le beurre, ledit procédé étant caractérisé en ce qu'il comprend en outre au moins un cycle, de préférence au moins deux cycles, de traitement du beurre, identiques ou différents, le ou les cycles comprenant une étape de cisaillement mécanique dudit beurre de 500 s⁻¹ à 3000 s⁻¹ et un refroidissement du beurre d'au moins 12°C avec des cinétiques comprises de -7,0 °C/min à -45 °C/min; et une cristallisation du beurre ainsi cisailé et refroidi.

WO 2024/213859 A1