



**Pour des produits de qualité, le Laboratoire d'Analyse Sensorielle du FOFIFA, au service du secteur privé.**



Laboratoire d'Analyse Sensorielle : phase de préparation de l'équipe

L'agroalimentaire figure parmi les plus grands secteurs économiques de Madagascar. Il représente un potentiel énorme pour le développement du pays. Dans un souci de production respectant les meilleures qualités organoleptiques ainsi que la norme internationale, des entreprises privées font appel aux services du laboratoire d'analyse sensorielle (LAS) du Département des Recherches Technologiques du FOFIFA ou Centre National de Recherche appliquée au Développement Rural. Créée en 2007, ce laboratoire est actuellement le seul laboratoire public qui travaille dans le cadre de l'analyse sensorielle des produits agroalimentaires, voire même non alimentaire, à Madagascar.

En mobilisant les techniques de recherche ainsi que les outils technologiques de pointe pour assurer la qualité des produits, la principale activité du LAS consiste à faire analyser par des sujets humains les produits par les organes du sens, notamment la vue, le toucher, l'ouïe, l'odorat, et le goût. Cela constitue un outil de mesure fiable et indépendant qui permet d'évaluer les préférences des consommateurs et les caractéristiques organoleptiques des produits comme l'apparence, la flaveur et la texture.

C'est dans cette optique que deux entreprises privées, à l'échelle nationale et internationale, ont réalisé une collaboration avec le LAS du FOFIFA en Mars 2019. Pour cela, un test consommateur de farines infantiles a été organisé du 07, au 15 Mars 2019 dans les locaux du LAS sis à Ambatobe. Cet évènement a pour cible les mères et des



Equipe de laboratoire sous la supervision de Dr Vonimihaingo RAMAROSON RAKOTOSAMIMANANA au milieu.

bébés âgés de 6 mois à 3 ans. Ce genre d'étude tend non seulement à valoriser la collaboration du LAS avec le secteur privé mais aussi à assurer que les nouveaux produits répondent aux normes et aux préférences des consommateurs.



Mères accompagnées de leurs enfants au LAS



Les responsables donnent les dernières consignes



Phase de dégustation des farines infantiles

Contact :

Vonimihaingo RAMAROSON RAKOTOSAMIMANANA

Docteur en Sciences de l'Alimentation & Spécialiste en Analyse Sensorielle

Chercheur - Département de Recherches Technologiques - FOFIFA

(CENRADERU)

Téléphone : 034 16 781 81

e-mail : [vonimihaingo.ramaroson@fofifa.mg](mailto:vonimihaingo.ramaroson@fofifa.mg)