

Département de recherches technologiques

AMBATOBE, PB 1444

Antananarivo 101

TEL: 034 14 950 20

Farine de manioc de qualité



Débouchés

BOULANGERIE



PÂTISSERIE



FABRICANTS
BEIGNETS TRADITIONNELS



BISCUITERIE
ARTISANALE



FABRICANT DE CONDIMENT: Sauce mayonnaise a base de féculé

Quelques équipements de transformation de produits agricoles



SECHOIR SOLAIRE



SECHOIR A COMBUSTIBLE MULTIPLE



TOMATES SECHEES



LITCHIS SECHEES

Laboratoire d'Analyse Sensorielle



- Une technique permettant de déterminer les caractéristiques organoleptiques des produits alimentaires et non alimentaires par les 5 sens humains: la vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût, tout en utilisant des logiciels statistiques,
- *Avantages:* Elaborer un nouveau produit, positionner vos produits par rapport un produit concurrent, améliorer la qualité de votre produit, aider à décider à importer/exporter des produits.
- *Utilisateurs:* Industries agroalimentaires, Industries cosmétiques, Distributeurs de produits de grandes consommations, Exportateurs/Importateurs, Industries textiles, Industries des conditionnements., Fournisseurs de matières premières