

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication d'ananas au sirop, *Cayenne lisse*, d'Arivonimamo, Madagascar.

Date de l'expérience: 2004

Zone géographique : Arivonimamo, Région d'Antananarivo Sud

Mise en œuvre : FOFIFA (Centre National de la Recherche Appliquée au Développement Rural), Département de Recherches Technologiques, Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques d'Antananarivo, Département Industries Alimentaires et Agricoles.

Publics cibles: Transformateurs, étudiants

Mots clés: Ananas, valorisation, ananas au sirop, procédé

Résumé

La région d'Arivonimamo est favorable à la culture d'ananas ; la production annuelle est de 18.000 tonnes constitués essentiellement par le cultivar *Cayenne lisse*, soit 30% de la production nationale. Face à la surproduction d'ananas et aux pertes occasionnées par le métabolisme post récolte du fruit, cette valorisation s'insère dans la mise au point de technologies de conservation. Le principe est basé sur l'action du sucre et de la chaleur par le biais de la fabrication d'ananas au sirop.

Contexte

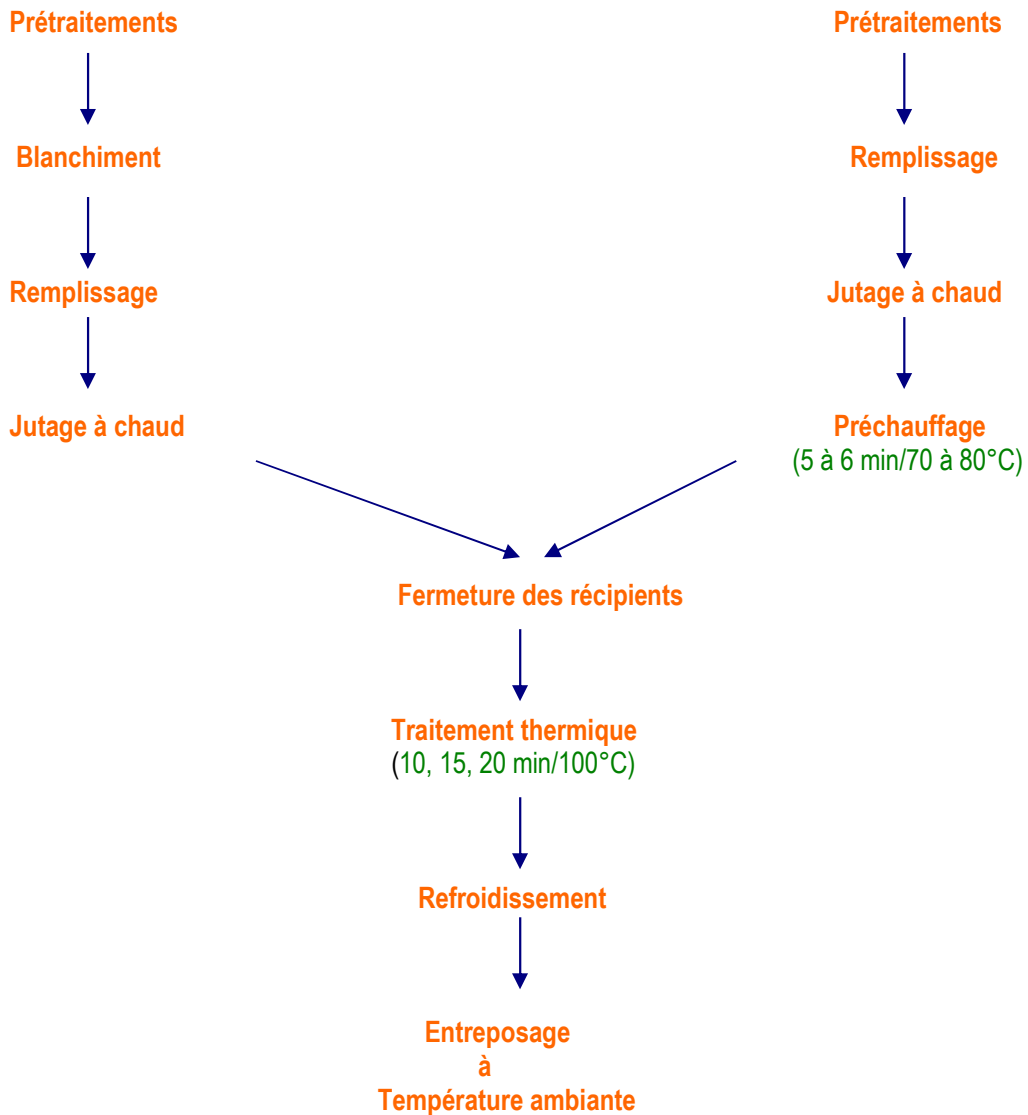
La production annuelle d'ananas dans le Fivondronana d'Arivonimamo avoisine les 18.000 tonnes et représente le tiers de la production. Au cours de la période de récolte, la quantité d'ananas sur le marché est très importante. La demande est inférieure à l'offre et les paysans sont dans l'obligation de vendre leur récolte à un prix très bas pour diminuer les pertes au champ et pour pouvoir écouler la plus grande partie de leur récolte. Seule une faible partie de cette production est transformée alors que le cultivar *Cayenne lisse*, prédominant dans cette région, possède d'excellentes aptitudes à la transformation, comme la fabrication d'ananas au sirop.

Objectifs

L'objectif principal est de valoriser ce surplus de production de par le biais d'une transformation de l'ananas au sirop.

Description/Mise en œuvre

Le diagramme suivant résume les différentes opérations requises pour la transformation de l'ananas au sirop.



Le traitement consiste à trier, laver, éplucher les fruits mûrs.

Enseignement

Le blanchiment vise la destruction des enzymes responsables du brunissement et d'autres détériorations et se fait entre 70 et 100°C pendant 1 à 5 minutes.

Les fruits sont déposés d'une manière homogène, tassée mais non écrasée dans les récipients.

Le procédé est applicable à l'échelle semi artisanale; le choix des appareils dépend de la production envisagée.

Résultats chiffrés

Le rendement de fabrication d'ananas au sirop est de 87,5% beaucoup plus supérieure à ceux du sirop d'ananas et d'ananas confits.

Rédacteur

Roger Lalao Ranaivoson, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Personnes/Organismes de contact

Richard Randriatiana, Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques, Département Industries Agricoles et Alimentaires
Antananarivo

Voahangisoa Rakotomalala, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Confidentialité

Tout public

