

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de lait à base de soja.

Date de l'expérience: 2002

Zone géographique : Antananarivo

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: Soja, Glycine Max, lait de soja, procédé

Résumé

De par sa composition, le soja Glycine Max (L) se prête à la fabrication de lait à partir de graines de soja. La production se fait à l'échelle familiale et connaît actuellement un essor relativement important.

Contexte

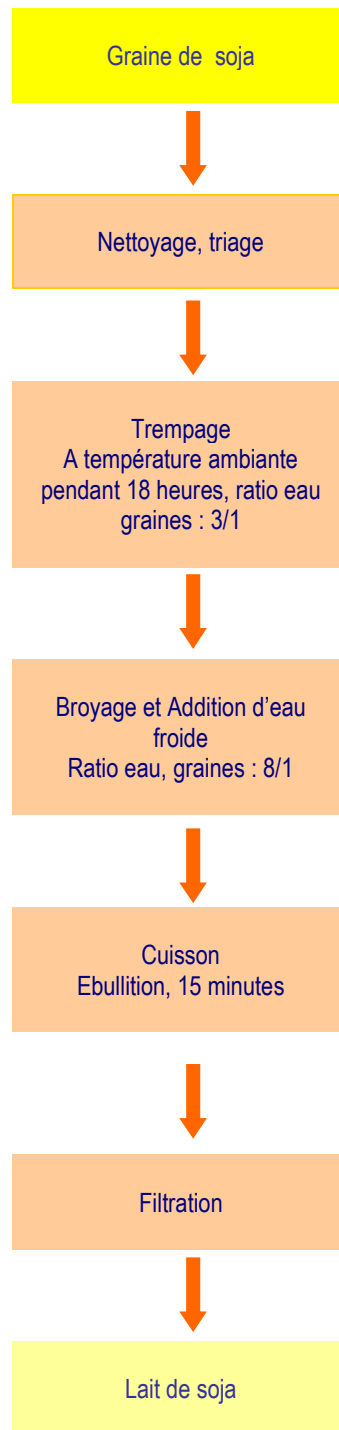
Le soja Glycine Max (L) a été introduit depuis longtemps à Madagascar dans les régions d'Antsirabe, d'Ambatolampy et d'Ankazomiriotra. Actuellement, 90% de la production vient de petites plantations situées dans la région d'Antsirabe. En 1997, la production est évaluée à 1500 tonnes. De par sa composition biochimique, le soja se prête aussi à la fabrication de lait. En effet ce dernier contient 2,7 à 3,3% de protéine, 1,2 à 2,1% de lipides et 7,4 à 11,5 % de matière sèche.

Objectifs

L'objectif principal est de valoriser les graines soja en le transformant en lait de soja.

Description/Mise en œuvre

Le diagramme suivant donne le processus de fabrication du lait de soja:



Enseignement

Comme le lait de soja s'altère rapidement, il est préférable de limiter sa conservation avant utilisation.

Résultats/Éléments chiffrés

A partir de 1 kg de graines de soja et de 3 litres d'eau de trempage, dont 2 litres sont perdus au cours du lavage.

Selon ce procédé,, il est possible de fabriquer deux type de lait de soja à partir de la ratio eau/ graines :

- dairy soymilk selon le ratio 8/1
- lait de type économique selon le ratio 10/1.

Rédacteur

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

Personnes/Organismes de contact

Jean Marie Razafindrajaona, Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques, Département Industries Agricoles et Alimentaires, Antananarivo

Confidentialité

Tout public