

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de sirop de raquette, *Opuntia ficus indica*

Date de l'expérience: 2004

Zone géographique : Région du sud (Betioka, Ejeda, Androka, Ampanihy, Tsihombe, Beloha)

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: Raquette, *Opuntia ficus indica*, marmelade

Résumé

La raquette est un arbre originaire des régions arides et semi-arides du Mexique. Elle fut introduite à Madagascar entre 1768 et 1770 dans la région de Fort Dauphin. On distingue actuellement 30 variétés de raquettes, parmi lesquelles, la variété *raketa sonjo* est la plus appréciée dans la région de Toliara ; elle se prête à la fabrication de marmelade.

Contexte

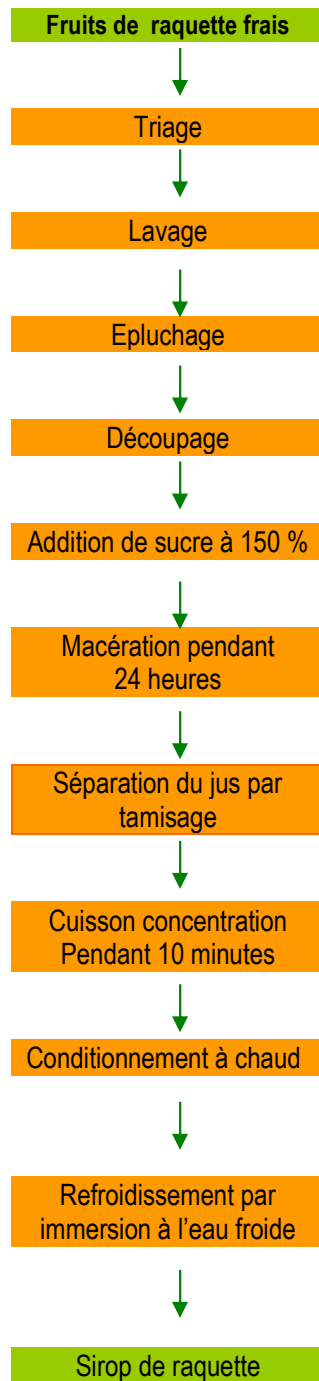
Des raquettes (*Opuntia cardona*, *Opuntia ficus indica*, *Opuntia leuchotricha*, *Opuntia robusta*, *Opuntia tuna*, *Opuntia inermis*) furent introduites dans la région de Toliara en 1930 et vers les années 50 ; on recense actuellement 30 variétés de raquettes dont les plus connues sont la *raketa notsika*, la *raketa kopaka* et la *raketa*, la *raketa mena* et la *raketa sonjo*. La production annuelle de fruits de raquette est estimée à 1.000 tonnes. C'est un fruit de grande importance alimentaire notamment au cours de certaines périodes de disettes ou de sécheresse qui surviennent souvent dans le sud de Madagascar. Cette année, les fruits de raquette ont inondé tous les villages reliant Fort Dauphin et Toliara. La variété *raketa sonjo* est la plus consommée et la plus répandue. Le problème d'écoulement des fruits se pose.

Objectifs

L'objectif principal est de valoriser la *raketa sonjo* en la transformant en sirop de raquette.

Description/Mise en œuvre

La fabrication de sirop de raquette est représentée dans le diagramme suivant :



Enseignement

La cuisson est une opération délicate, car la qualité du produit obtenu en dépend ; entre autre l'évaporation de l'eau, elle assure l'inversion des 30 à 50% du sucre ajouté. L'addition d'acide permet d'avoir un pH entre 2,9 et 3,3, limitant ainsi le développement des microorganismes.

Ce diagramme de fabrication de sirop est applicable à l'échelle domestique et artisanale. Toutefois, selon la production envisagée, il faudrait utiliser les matériels et équipements adéquats.

Résultats chiffrés

Le rendement d'un tel procédé est de 78%, car au niveau du tamisage, le refus est d'environ de 49%.

Rédacteur

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

Personnes/Organismes de contact

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

Confidentialité

Tout public