

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de yaourt 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, yaourt de soja, procédé

Résumé

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

Contexte

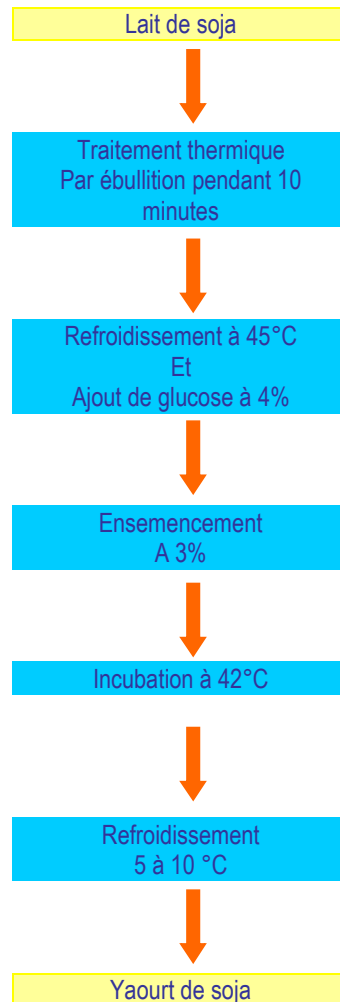
Le soja Glycine Max (L) a été introduit depuis longtemps à Madagascar dans les régions d'Antsirabe, d'Ambatolampy et d'Ankazomiriotra. Actuellement, 90% de la production vient de petites plantations situées dans la région d'Antsirabe. En 1997, la production est évaluée à 1500 tonnes. Le yaourt tient un grand rôle dans l'alimentation de la population malgache des grandes villes ; il se fabrique à partir du lait de vache. De par sa composition biochimique, le soja se prête aussi à la fabrication de yaourt à partir du lait de soja. 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. Si le lait de soja se fabrique au niveau des ménages, sa transformation en yaourt n'est pas encore très connue.

Objectifs

L'objectif principal est de valoriser le soja en le transformant en yaourt de soja à partir du lait de soja.

Description/Mise en œuvre

Le diagramme suivant donne le processus de fabrication de yaourt de soja:



Enseignement

Les traitements thermiques de cuisson et d'apprêt pour la fabrication de yaourt peuvent être regroupés. 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 graine de soja et de 3 litres d'eau de trempage, dont 2 litres sont perdus au cours du lavage. 6 autres litres sont nécessaires pour l'extraction, on obtiendra au total 45 pots de yaourt de 100 ml

La composition du lait de soja fabriqué dépend du ratio eau graine utilisé lors de l'extraction. Le lait de soja utilisé pour la fabrication de yaourt de soja est de 8/1 ; celui-ci contient environ 6,7% de matière sèche.

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