

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication d'amidon de patate douce, *Ipomoea batatas*.
TORO-MARIKA ARA-TEKINOLOJIKA amin'ny fanamboarana
amidon avy amin'ny vomanga, ipomoea batatas.

Date de l'expérience: 2001

Taonan'ny fanandramana : 2001

Zone géographique : Région d'Antananarivo

Faritra : Antananarivo

Mise en œuvre : FOFIFA (Centre National de la Recherche Appliquée au Développement Rural), Département de Recherches Technologiques

Mpanatanteraka : FOFIFA (Foibem-pirenena momba ny Fikarohana ampiharina amin'ny Fampandrosoana ny Ambanivohitra), Sampam-pikarohana ara-tekinolojika

Publics cibles: Transformateurs, étudiants

Sokajin'olona voakasika : Mpanodina vokatra, mpianatra ambaratonga ambony,

Mots clés: Patate douce, valorisation, amidon de patate douce, procédé

Voambolana fototra : Vomanga, fanomezan-danja, amidon azo avy amin'ny vomanga, fanamboarana

Résumé

La patate douce contient de l'amidon ; par rapport à la matière sèche, cette teneur en amidon varie entre 60 à 70%. Un procédé simple combinant l'utilisation de l'eau et le broyage, la décantation, le séchage au soleil permet d'obtenir de l'amidon d'excellente qualité.

Famintinana

Misy amidon ny vomanga. Raha amainina ny vomanga, io amidon io dia mahatratra eo anelanelan'ny 60 ka hatramin'ny 70%. Misy fomba tsotra ampiasaina miaraka dia ny fampiasana ny rano, ny fampandriana, ny fanamainana amin'ny masoandro, ahazoana amidon manana kalitao tsara.

Contexte

La patate douce est culture relativement importante des régions tropicales et subtropicales. A Madagascar, elle occupe la troisième place après le riz et le manioc avec une production de 540.000 tonnes en 2001 avec un rendement se situant entre 6 à 46t/ha selon les régions ; dans la région sud, il est de 7 à 10 t/ha. On la consomme notamment en période de soudure Délaissée et considérée comme un aliment des pauvres, elle offre pourtant d'énormes potentialités de transformation. En effet, la patate douce contient aussi de l'amidon dont la teneur varie entre 60 à 70% par rapport à la matière sèche. Ainsi l'obtention de l'amidon à partir de la patate douce permet d'accroître la production d'amidon qui est loin de satisfaire les besoins nationaux.

Zava-misy

Ny vomanga dia voly manan-danja eo amin'ny antonontonony aty amin'ny faritra **tropical** sy **subtropical**. Eto Madagasikara dia mitana ny toerana faha telo io voly io aorian'ny vary sy mangahazo satria namokatra 540.000 taonina isika tamin'ny taona 2001, amin'ny famokarana eo anelanelan'ny 6 ka hatramin'ny 46 taonina isaky ny hekitara arakaraky ny faritra. Mahatratra 7 ka hatramin'ny 10 t isaky ny hekitara io vokatra io any amin'ny faritra atsimo. Amin'ny fotoanan'ny maintso ahitra no tena fihinana azy. Maro ny zavatra azo atao amin'izy ity, kanefa dia tsy dia nasiana hasina loatra izy ity, ary noheverina ho sakafon'ny mahantra. Misy amidon eo amin'ny 60 na 70% koa ny vomanga lena raha oharina amin'ny **matière sèche**. Ny fahazahoana ny **amidon** avy amin'ny vomanga lena dia mety ampitombo ny vokatra **amidon**, kanefa tsy mbola maha henika ny filan'ny firenena malagasy.

Objectifs

L'objectif principal est de valoriser la patate douce par le biais de l'extraction de l'amidon qu'elle contient.

Ny tanjona kendrena

Ny tanjona lehibe kendrena dia ny fanomezan-danja ny vomanga lamin'ny alalan'ny fanatsoahana ny **amidon** azo avy aminy.

Description/Mise en œuvre

Le diagramme suivant donne le processus d'extraction d'amidon de patate douce :

Fanazavana/Fanamboarana

Mampiseho ny ambara-tonga rehetra amin'ny fakana **amidon** amin'ny vomana lena ny sary manaraka :



Enseignement

Ce diagramme de fabrication est applicable à l'échelle domestique ou semi industrielle. Le choix des appareils à utiliser dépend de la quantité à produire.

L'addition de d'hydroxyde de calcium permet d'améliorer la blancheur de l'amidon.

Lesona azo tsoahina

Ity sary manome ny fizotran'ny fanamboarana amidon ity dia azo ampiarina n Ny fisafidianana ny fitaovana ampiasaina dia miankina amin'ny ahabetsahan(ny vokatra tian-ko trararina. Ny fanampiana ny hydroxide de calcium dia manamafy ny mahafotsifotsy ny amidon tiana ho vokarina.

Résultats/Eléments chiffrés

Le rendement d'un tel procédé se situe entre 12 à 15%.

Ny vokatra/ Tarehi-marika

Mahatratra 12 ka hatramin'ny 15% ny vokatra mety ho azo amin'io fomba fanamboarana io.

Rédacteur

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

Mpanoratra

Roger Lalao Ranaivoson, FOFIFA, Sampam-pikarohana ara-tekinolojika, Antananarivo

Personnes/Organismes de contact

Voahangisoa Rakotomalala, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Olona / Sampan-draharaha azo atonina

Vohangisoa Rakotmalala, FOFIFA, Sampam-pikarohana ara-tekinolojika, Antananarivo

Confidentialité

Tout public

Natao hoan'ny rehetra