

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication d'ananas séchés à partir du cultivar *Cayenne lisse* d'Arivonimamo, Madagascar.

TORO-MARIKA ARA-TEKINOLOJIKA amin'ny fanamboarana mananasy nohamainina avy amin'ny karazana mananasy antsoina hoe *Cayenne lisse* avy ao Arivonimamo, Madagasikara.

Date de l'expérience: 2004

Taonan'ny fanandramana : 2004

Zone géographique : Arivonimamo, Région d'Antananarivo Sud

Faritra : Arivonimamo, Faritra Atsimon'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.

Mpanatanteraka : FOFIFA (Foibem-pirenena momba ny Fikarohana ampiarina amin'ny Fampanandrosoana ny Ambanivohitra), Sampampikarohana ara-tekinolojika, Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques d'Antananarivo, Département Industries Alimentaires et Agricoles.

Publics cibles: Transformateurs, étudiants

Sokajin'olona voakasika : Mpanodina vokatra, mpianatra ambaratonga ambony

Mots clés: Ananas, valorisation, ananas séchés, procédé

Voambolana fototra : Mananasy, fanomezan-danja, mananasy nohamainina, fomba fanamboarana

Résumé

La région d'Arivonimamo offre des conditions à la culture d'ananas ; la production annuelle y atteint les 18.000 tonnes et constitue les 30% de la production nationale. L'ananas séché peut présenter des alternatives de transformation ou de valorisation

ultérieure, notamment en pâtisserie ou confiserie. Le séchage s'effectue par voie de séchage par combustion ; l'ensemble des opérations donne un rendement de 19%.

Famitinana

Mety amin'ny voly mananasy ny faritr'Arivonimamo ; mahatratra 18.000 t isan-taona ny vokatra izay 30%'ny vokatra eto Madagasikara. Ny nofona mananasy nohamainina dia manome vokatra azo ahodina ary koa azo omen-danja aty aoriana, indrindra amin'ny fanamboarana mofomamy sy vatomamy. Ny fanamainana moa dia atao amin'ny fametrahana azy amin'ny toerana mafana be nanaovana afo ; 19% eo ho eo amin'ny mananasy ampiasaina no vokatra mety ho azo.

Contexte

La production annuelle d'ananas dans le Fivondronana d'Arivonimamo avoisine les 18.000 tonnes et représente le tiers de la production nationale. 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 séchés.

Zava-misy

Mahatratra 18.000 t isan-taona any ho any ny vokatra mananasy any amin'ny Fivondronan'Arivonimamo, izay iray ampahatelon'ny vokatra vokarina eto Madagasikara. Mandritra ny fotoana fiakaran'ny vokatra dia mahenika ny tsena rehetra ny mananasy avy aty Arivonimamo.

Tsy mifandanja ny tolotra sy ny tinady, satria be loatra ny vokatra mitobaka eo amin'ny tsena, ka voatery mivarotra amin'ny vidiny ambany ireo tantsaha mpamboly, mba ampihena ny fatiantoka amin'ny fambolena eny antsaha, ary koa mba hivarotana ny ankamaroan'ny vokany. Ampahany kely amin'ny ireo vokatra ireo ihany no voahodina, kanefa ny karazana mananasy *Cayenne lisse* izay hita manerana ny faritra dia azo ahodina tsara, toy ny fanamboarana mananasy nohamainina.

Objectifs

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

Tanjona kendrena

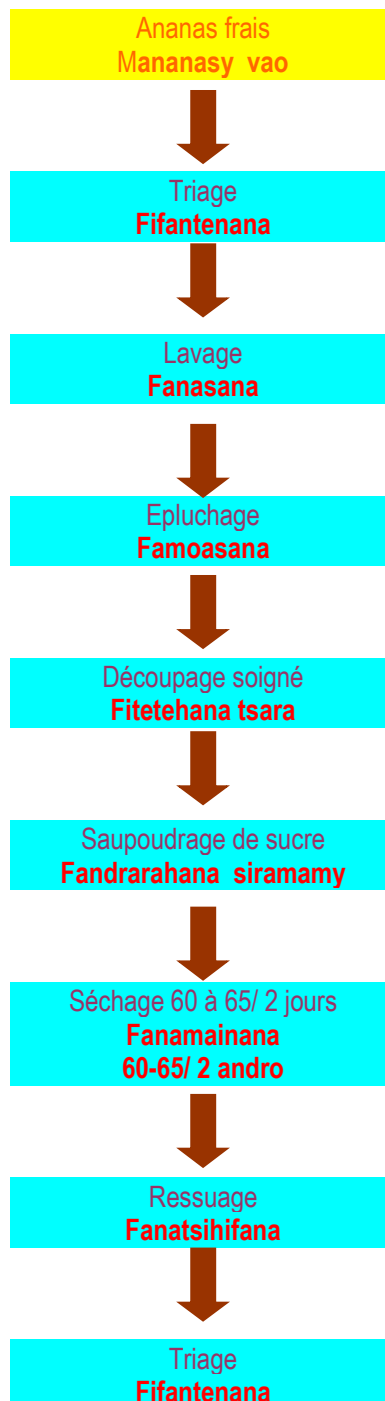
Ny tanjona kendrena voalohany dia ny fanomezan-danja ny vokatra mihaotra , amin'ny fanodinana ny mananasy ho mananasy nohamainina.

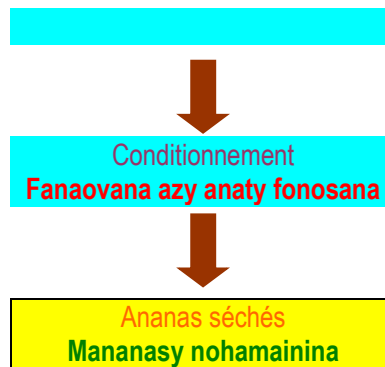
Description/Mise en œuvre

Le diagramme suivant présente la fabrication d'ananas séchés

Fomba fanamboarana

Ny sarisary eto ambany dia mampiseho ny fombafomba fanamboarana ny mananasy nohamainina.





Enseignements

La réalisation du processus de fabrication des ananas séchés demande beaucoup plus de soin, en particulier au niveau des prétraitements. Le découpage devra être effectuée d'une manière soignée car la réussite de l'opération de séchage en dépend, ainsi que du rendement.

Le procédé est applicable soit à l'échelle domestique ou à une échelle artisanale.

Lesona azo tsoahina

Ny fomba fanamboarana ny mananasy nohamainina dia mila fitandremana sy fahamalinana, indrindra amin'ny fikarakarana mialohan' ny fanamboarana azy. Tsy maintsy kajiana tsara maintsy ny fitetehana azy, satria miankina amin'io ny fahombiazan'ny fanamainana ary koa ny fahazahoana vokatra tsara.

Ity fomba fanamboarana ity dia azo ampiarina eny an-tokan-trano na eny amin'ny orinasa salantsalany.

Résultats chiffrés

Le rendement de fabrication d'ananas séchés est de 19% caractérisés par une teneur en eau (22,1%), une teneur en cendres (0,8%), et une acidité (1,9%).

Vokatra ara-tarehimarika

19% ny vokatra azo amin'ny fanamainana mananasy, ka 22,1% ny rano hita ao aminy, 0,8 % ny lavenona ary 1,9 % ny fahamasinany (marikivy).

Rédacteur

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

Mpanoratra

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

Olona / Sampan-draharaha azo atonina

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

Voahangisoa Rakotomalala, FOFIFA Sampam-pikarohana ara-tekinolojika, Antananarivo

Confidentialité

Tout public

Natao hoan'ny rehetra