

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de cake à 25% de farine de manioc

TORO-MARIKA ARA-TEKINOLOJIKA amin'ny fanamboarana

Keiky misy koba-na mangahazo 25%

Date de l'expérience : 2002

Taonan'ny fanandramana : 2002

Zone géographique : 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 : Pâtisseries, Transformateurs, ménage

Sokajin'olona kendrena : Mpanao mofomamy, mpanodina, tokantrano

Mots clés : Manioc, cake, farine composite, pâtisserie, farine de blé

Voambolana fototra : Mangahazo, keiky, lafarinina mifangaro, fanaovana mofomamy, kobam-barim-bazaha

Résumé

Les propriétés pâtisseries de farines composites manioc-blé à différents pourcentages ont été étudiées. Des cakes de bonnes qualités (texture, aspect extérieur, cohésion de la mie) et comparables au cake 100% blé peuvent être obtenus à 25% d'incorporation de manioc.

Famintinana

Nanaovana fanadihadiana ny toetoetra mety anaovana mofomamy amin'ny lafarinina mangahazo-varim-bazaha mifangaro amin'ny taha samihafa. Mety ahazoana keiky tsara kalitao (texture, endrika ivelany, cohésion de la mie), tsy mena-mitaha amin'ny keiky vita amin'ny kobam-barim-bazaha fotsiny, ny keiky asiana koba mangahazo 25%.

Contexte

Le manioc constitue le second produit agricole dans toutes les régions de Madagascar avec une production d'environ 2 500 000 tonnes. Il couvre les besoins en énergies de millions de personnes. Etant donné l'accroissement incessant de la farine de blé, la farine de manioc pourra constituer une matière de substitution dans l'industrie agroalimentaire.

Le cake est devenu une denrée alimentaire que beaucoup de consommateurs malgaches apprécient de plus en plus. Cependant la consommation d'une telle denrée n'est pas toujours à la portée de tout le monde, dans la mesure où elle coûte relativement chère. D'importants espoirs ont été placés dans l'utilisation ces farines composites en pâtisserie. Une substitution partielle de la farine de blé par celle de manioc peut constituer une alternative intéressante en termes de coûts-bénéfices par rapport aux grains importés.

Zava-misy

Ny mangahazo no vokatra faharoa vokarina aorian'ny vary eto Madagasikara satria mamokatra any ho any amin'ny 2 500 000 taonina isan-taona ny malagasy. Manome hery mampahatanjaka olona an-tapitrisany ny mangahazo. Tsy mitsaha-mitombo ny famokarana kobam-barim-bazaha ary ny koba mangahazo dia afaka manolo na manampy amin'ny sehatry ny fanodinana ny vokatry ny fambolena sy ny zava-pihinana.

Nanjary nankafizin'ny mpanjifa malagasy be be hatrany ny keiky. Ny fihinanana vokatry toy ny keiky anefa dia tsy azon'ny rehetra atao noho ny vidiny lafa ihany hoan'ny sasany. Nisy fanantenana lehibe anefa napetraka tao amin'ny fampiasana itony koba mifangaro itony amin'ny fanaovana mofomamy. Ny fampiasana koba mangahazo amin'ny ampahany eo amin'ny toeran'ny kobam-barim-bazaha dia mety ho tsara eo amin'ny lafin'ny vidiny sy tombony raha oharina amin'ny fampiasana varim-bazaha nafarana.

Objectifs

L'objectif principal est de valoriser le manioc ainsi que de produire de cake de bonne qualité avec les farines composites manioc-blé

Ny tanjona kendrena

Ny tanjona voalohany dia ny mampisongadina ny mangahazo sy mamokatra keiky tena tsara amin'ny fampiasana lafarinina mangahazo sy varim-bazaha mifangaro.

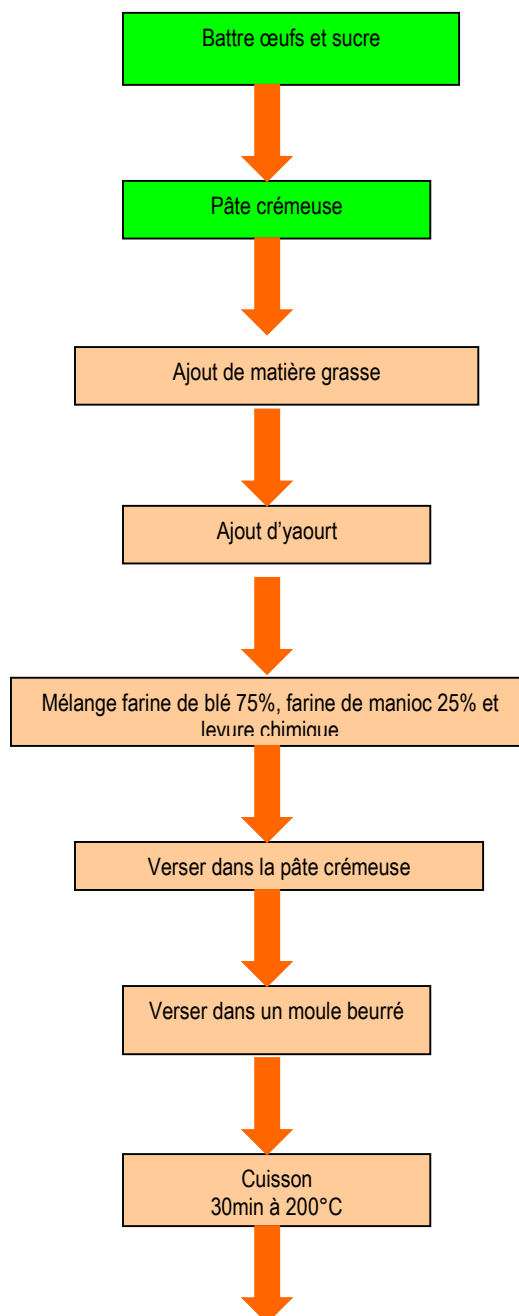
Description/Mis en oeuvre

Ligne de transformation de cake à 25% farine de manioc

Fomba famamboarana

Fomba fanamboarana keiky amin'ny 25% koba mangahazo.

Kapohana ny atody sy siramamy – Mahazo fangaro marihitra – Ampiana menaka – Ampiana yaourt – Afangaro ny kobam-barim-bazaha 75%, koba mangahazo 25% sy lalovay – Araraka ao anatin'ilay tangaro marihitra – Araraka ao anaty lasitra nasiana dobera – Andrahoana ao anaty lafaoro mandritry ny 50 minitra amin'ny hafanana 200°C – Mahazo keiky misy koba mangahazo 25%



Cake à 25% farine de manioc

Enseignement

Le profil de vieillissement de cake composite est également influencé par le taux de substitution. La durée de conservation est de 3 semaines. Au-delà de ce délai, il devient sec et plus compact. Par ailleurs, en ce qui concerne cette farine de manioc, il ne s'agit pas d'une farine obtenue à partir du broyage du manioc sec, mais utilisant un procédé de transformation du manioc frais ; cette technologie se trouve dans l'une des fiches Interdev.

Ny fampianarana azo tsoahina

Le profil de vieillissement de cake composite est également influencé par le taux de substitution. Telo herinandro no azo hitahirizana ny keiky. Manjary maina sy mitambatra izy raha mihaotra io fe-potoana io. Ankoatry izay, raha ny mikasika ity koba mangahazo ity, dia tsy koba azo avy amin'ny fitotoana ny mangahazo maina akory izy ity fa fampiasana fomba fanodinana mangahazo lena. Io tekinolojia io dia mety ho hitanao ao anaty toro-lalana Interdev.

Résultats chiffrés

Les qualités gustatives et nutritives beaucoup sont plus intéressantes que celles des produits connus jusqu'à présent. 90% des jurys ont apprécié le produit.

Vokatra ara-tarehi-marika

Ny tsiron'ny keiky sy ny otrik'aina mahavelona ao aminy dia mahaliana noho ny zava-pihinana fantatra mandrak'ankehitriny. 90%'ny mpitsara dia nankafy ny vokatra.

Confidentialité

Tout public

Natao hoan'ny rehetra

Rédacteur

Vohangisoa Rakotmalala , FOFIFA , Département des Recherches Technologiques, Antananarivo

Mpanoratra

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

Personnes/Organismes de contact

Voahangisoa Rakotomalala, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Olona / Sampan-draharaha azo atonina

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

Confidentialité

Tout public

Natao hoan'ny rehetra