

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de confiture de patate douce, *Ipomoea batatas*.
TORO-MARIKA ARA-TEKINOLOJIKA amin'ny fanamboarana
konfitora-na vomanga, *Ipomoea batatas*.

Date de l'expérience: 2001

Taonan'ny fanandramana : 2001

Zone géographique : Régions d'Antananarivo et Région Sud

Faritra : Antananarivo sy Faritra Atsimo

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 Fampanandrosoana 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-na vomanga, fomba fanamboarana

Résumé

De par sa teneur en pectine soluble dans l'eau, la patate douce se prête à la fabrication de confiture. Des confitures ayant des couleurs naturelles variées selon celles des cultivars utilisées peuvent être fabriquées.

Famintinana

Noho ireo karazan-javatra manatevina sy madity mora levona ao anaty rano, dia hita fa azo anaovana konfitora koa ny vomanga. Azo amboarina avy aminy noho izany ny kaonfitora, ary maka ny lokon' ny vomanga nanaovana azy.

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 nlaissée et considérée comme un aliment des pauvres, elle offre pourtant d'énormes potentialités de transformation, parmi lesquelles on cite la fabrication de confiture. La présence de pectine soluble dans l'eau permet d'obtenir de confitures de couleurs variées selon les cultivars utilisées.

Zava-misy

Ny vomanga dia voly manan-danja 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 5 ka hatramin'ny 46 taonina isaky ny hekitara arakaraky ny faritra. Mahatratra 7 ka hatamin'ny 10 t isaky ny hekitara ny vokatry vomanga any amin'ny faritra atsimo. Amin'ny fotoanan'ny maintso ahitra no tena fihinanana azy ary noheverina ho sakafon'ny mahantra. Misy zavatra maro azo atao anefa amin'ny vomanga ary singanina amin'izany ny fanamboarana kaonfitiora. Ny fisian'ny akora mampatevina mety ho levona ao anaty rano dia mety ahazoana kaonfitiora manana loko maro samihafa arakaraky ny karazana vomanga ampiasaina.

Objectifs

L'objectif principal est de valoriser la patate douce la transformant en confiture de patate douce.

Tanjona

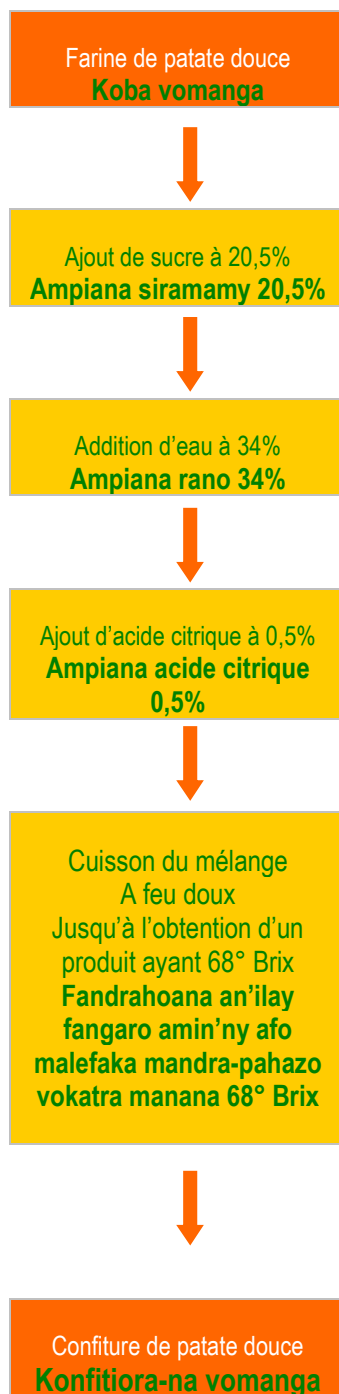
Ny tanjona voalohany dia ny fanomezan-danja ny vomanga amin'ny fanodinana azy ho confiture-na vomanga.

Description/Mise en œuvre

Le diagramme suivant donne le processus de fabrication de confiture de patate douce :

Ny fomba fanamboarana

Ny sary manaraka dia manome ny fomba fanamboarana konfitiora-na vomanga :



Enseignement

Ce diagramme de fabrication est applicable à l'échelle domestique. Selon, la disponibilité de matière première, la patate douce fraîche convient également.

Fampianarana azo tsoahina

Io fomba fanamboarana io dia azo ampiharina eo anivon'ny tokan-trano. Arakaraky ny fisian'ny akora fototra dia mety ihany koa ny fampiasana ny vomanga lena.

Résultats/Éléments chiffrés

Le rendement d'un tel procédé se situe environ dans les 66%.

Vokatra / Tarehi-marika

Mahatratra 66% ny taham-pamokarana azo avy amin'io fomba fanamboarana konfitiora vita amin 'ny vomanga lena 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

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

Confidentialité

Tout public

Natao hoan'ny rehetra