

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de croquettes de Manioc

TORO-MARIKA ARA-TEKINOLOJIKA amin'ny fanamboarana

Croquette--na mangahazo

Date de l'expérience : 2001

Taonan'ny fanandramana : 2001

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 ampiarina amin'ny Fampandrosoana ny Ambanivohitra), Sampam-pikarohana ara-tekinolojika

Publics cibles : Gargotiers, Transformateurs, Ménage

Sokajin'olona voakasika : Mpanao tsakitsaky, mpanodina vokatra, tokan-trano

Mots clés : Manioc, noix de coco

Voambolana fototra : Mangahazo, coco

Résumé

De croquettes peuvent être élaborées à partir de manioc frais râpé dont le pourcentage est de 75%, le reste étant constitué par du coco râpé. Les croquettes obtenues peuvent être consommées comme apéritifs.

Famintinana

Azo anaovana croquette ny 75%'ny mangahazo maintso avy nokikisana, ary hampifangaroina amin'ny coco avy nokikisana ihany koa. Azo ohanina atao tsakitsaky ny vokatra azo amin'izany.

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. Ces tubercules ne sont consommés en abondance que pendant la période de soudure et souvent considérés comme des

aliments de pauvres. Au niveau d'industries agroalimentaires, son utilisation se limite en fécule et le tapioca.

D'importants espoirs ont été placés dans la préparation du manioc frais pour diversifier son utilisation. La transformation du manioc peut constituer une alternative intéressante en termes de coûts-bénéfices. Mais aujourd'hui avec la nouvelle donne économique à Madagascar (*aggravation de la crise, dévaluation du franc malgache, la hausse du prix de la farine de blé au niveau du marché national ...*), laisse présager que ces différents obstacles pourraient être franchis en fabriquant des croquettes acceptables tant sur le plan technologique qu'économique.

Zava-misy

Mahatratra 2 500 000 t isan-taona ny mangahazo, ary faharoa amin'ny vokatry ny fambolena izay saika hita amin'ny faritra rehetra eto Madagasikara. Olona antapitrisany no mahazo hary ara-tsakafo aminy. Mandritra ny fotoanan'ny maintso ahitra no tena ihinanana azy betsaka, ary noheverina fa sakafon'ny mahantra izy. Raha eo anivon'ny indostria mpanao taozavatra manodina ny vokatry ny fambolena dia tsy misy afa-tsy ny fanaovana fécule sy tapioca fotsiny no fampiasana azy.

Nampisy fanantenana betsaka ny fikarakarana ny mangahazo maintso mba hampitomboana sy ahamaro ny fampiasana azy. Mety hampiditra tombony bebe kokoa ary azo isafidianana ny fanodinana ny mangahazo. Ankehitriny noho ny rafitra ara-toekarena vaovao eto Madagasikara (fahamafisan'ny fahasahiranana, fitotongan'ny sandan'ny vola Malagasy, ny fidangan'ny vidin'ny kobam-barimbazaha eto an-toerana...) dia toa manambara fa ireo sakana maro samihafa ireo dia azo ioharana raha manamboatra croquette vita araka ny tekniolojia vaovao sy tsy dia misy fandaniana.

Objectifs

Les objectifs sont :

- de valoriser le manioc
- de fabriquer une denrée alimentaire à moindre coût et de bonne qualité

Tanjona

Ny tanjona kendrena dia :

- ny fanomezan-danja ny mangahazo
- ny fanamboarana zava-pihinana tsy lafo kanefa matsiro

Description/Mise en oeuvre

Le tableau suivant donne le processus de fabrication de croquettes de manioc

Opération	Condition technique	Matériels
Pesage	Manioc râpé 250g, Coco râpé 50g, sel, huile végétale, viande 100g et épices facultatives	Balance
Mélange des ingrédients	Dans un bol : Manioc râpé, Coco râpé, sel, épices	Bol, batteuse, fouet
Façonnage	Former la pâte en boule et introduire au milieu de la viande	Bol,
Friture	Dans un bain d'huile, couleur dorée	Friteuse ou poêle, cuillère

Fomba fanamboarana

Ity tabilao manaraka ity dia manome ny ambaratongam-panamboarana ny **croquette** vita amin'ny mangahazo

Asa atao	Fepetra ara-tekhnika	Fitaovana
Fandanjana	Mangahazo 250g, Coco voakiky 50g, sira, menaka vita amin'ny zavamaniry, hena 100g, ary epices raha tiana asiana	fandanjana
Fampifangaroana ny fangaro ampiasaina	Atao anaty bol : mangahazo voakiky, coco voakiky, sira sy épices	Bol, fikapohana, fouet
Famolavolana	Atao boribory tsara ny koba, ary atsofoka ao anainy ny hena	Bol,
Fanendasana	Atao anaty menaka , atao mendy tsara	Vilany fanendasana, na lapoaly, sotro

Enseignement

Une telle formulation est applicable à l'échelle domestique et artisanale ; le choix des équipements et matériels à utiliser dépendent de la production envisagée.

L'utilisation de viande est facultative.

Lesona azo tsoahina

Azo ampiasaina ao antokan-trano na amin'ny orinasa madinika io fomba fanamboarana **croquette** io. Ny fisafidianana ny fitaovana ampiasaina dia miankina amin'ny vokatra tian-katao. Arakaraky ny tsirairay ny fampiasana na tsia ny hena.

Résultats chiffrés

Le rendement se situe dans les 75%.

Vokatra ara-tarehi-marika

75% ny zava-bokarina no azo amin'ity fomba ity.

Rédacteur

Vohangisoa Rakotmalala , FOFIFA , Département des Recherches Technologiques, Antananarivo

Mpanoratra

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

Personnes/Organismes de contact

Voahangisoa Rakotmalala, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Olona / Sampan-draharaha azo atonina

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

Confidentialité

Tout public

Natao hoan'ny rehetra

