

FICHE TECHNOLOGIQUE

Gelée de « Zaty » ou *Rollinia pulchervinia*

TORO-MARIKA ARA-TEKINOLOJIKA amin'ny fanamboarana

Gelée-na « Zaty » na *Rollinia pulchervinia*

Date de l'expérience : 2004

Taonan'ny fanandramana : 2004

Zone géographique : Région de Toamasina

Faritra : Toamasina

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 Fampanandroana ny Ambanivohitra), Sampam-pikarohana ara-tekinolojika, Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques d'Antananarivo, Département Industries Alimentaires et Agricoles.

Publics cibles: Transformateurs, étudiants, Industries alimentaires et non alimentaires

Sokajin'olona voakasika : Mpanodina vokatra, mpianatra ambaratonga ambony, indostria ara-tsakafo sy tsy ara-tsakafo

Mots clés : *Rollinia pulchervinia*, zaty , gelée

Voambolana fototra : *Rollinia pulchervinia*, zaty , pocanel, gelée

Résumé

Rollinia pulchervinia connu sous le nom vernaculaire *zaty*, *zano* ou *pocanel*, que l'on trouve dans la région de Centre Est de Madagascar, est originaire des Guyanes et du Nord de Brésil. Le *zaty* est caractérisé par sa richesse en pectine pouvant être extraite et servant à la fabrication de gelée.

Famintinana

Ny zaty na zano na pocanel na ihany koa Rollinia pulchervinia amin'ny teny ara-tsiantifika, izay hita any amin'ny faritra afovoany atsinanan'ny

Madagasikara dia nipoitra avy any Guyanes sy ny avaratry ny Bresil. Ny tena ahafantarana ny pocanel dia fahabetsahan'ny pectine ao aminy, pectine izay azo tsoahina ary ialina amin'ny fanamboarana gelée.

Contexte

La région du Centre Est malgache est une zone à forte production de fruits de *Rollinia pulchervinia* ou zaty. C'est un fruit caractérisé par son aptitude à mûrir et se dégrader rapidement, quand il est exposé à un climat tropical humide. Généralement, il est consommé à l'état frais et apprécié par les consommateurs locaux. Au niveau du marché local, les prix des confitures, des marmelades, des gelées varient entre 2000 et 4.000 MGA. La fabrication d'une gelée à base de zaty constituerait à diversifier les produits à base de gelée.

Zava-misy

Mamokatra zaty na *Rollinia pulchervinia* be dia be ny faritra afovoany atsinananan'i Madagasikara. Mora matoy ny zaty nefa koa mora lo haingana dia haingana rehefa volena amin'ny tany manana toetrandro mafana sady manoran-dava. Amin'ny akapobeny dia tian'ny olona ohanina tsy mialon'andro izy fa iny vao avy otazana iny no tena itiavan'ny mpankafy azy. Manodidina ny 400 na 800 Ariary ny vidin'ny konfitiora , ny marmelades sy ny gelée. Ny fanamboarana gelée avy amin'ny zaty dia mety ahabetsaka ny vokatra misy gelée amin'ny ampahany betsaka.

Objectifs

Le principal objectif est de transformer le zaty en gelée afin de le valoriser.

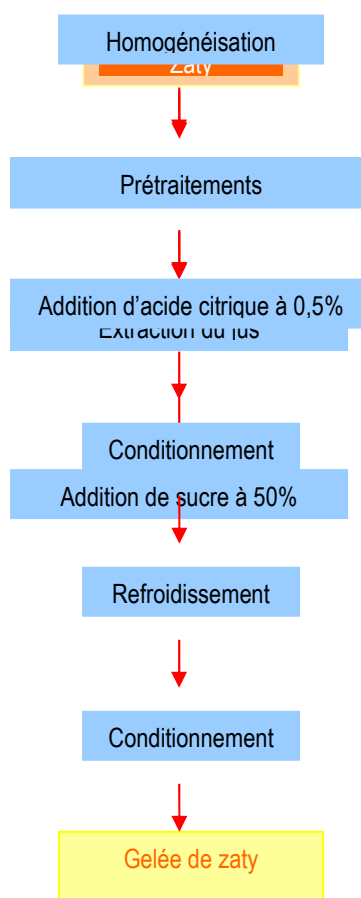
Ny tanjona kendrena

Ny fanomezan-danja ary hampisy vidiny ny ranon'ny zaty nandrahoina marihatra sy nampanandriana no tena tanjona kendrena amin'izao fikarohana izao.

Fomba fanamboarana

Zaty – Fikarakarana mialoha – Fanatsoahana sy fanokanana ny ranon'ny zaty - Fanampiana siramamy 50% - Fanangaroana – Fandrahoana – Fanampiana acide citrique 0,5% - Fametrahana ao anaty bocal – Fampangatsiahana – Fametrahana amin'ny toerana sahaza – Gelée-na zaty

Description/Mise en oeuvre



Enseignements

La gelée de zaty est obtenue à partir de son jus ; le meilleur moyen pour l'obtenir se fait par centrifugation. L'utilisation d'une filtre presse est également conseillée.

Fampianarana azo tsoahina

Avy amin'ny ranony nandrahoina no ahazahoana ny rihatra zaty. Ny fomba tsara indrindra ahazaoana azy dia ny fampiasana milina afaka manodina mafy ny ranon-javatra atao ao anatiny. Mety koa ary amporisiana ny fampiasana fitaovana sady fanatatanana no fanampotsehina ny zaty.

Reproductibilité

Le rendement d'un tel procédé est d'environ 65%.

Ny fomba famokarana

Mety ahatra 65% eo ho eo ny vokatra azo tsoahina avy amin'ny zaty amin'ity fomba famokarana ity.

Rédacteur

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

Mpanoratra

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

Personnes/Organismes de contact

Voahangy 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