

FICHE TECHNOLOGIQUE

Liqueur de rotra (*Eugénia jambolana*)

Date de l'expérience : 2004

Zone géographique : Sous préfecture de Tsiroanomandidy

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.

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

Mots clés : *Eugénia jambolana*, jamblon, liqueur de jamblon

Résumé

La liqueur est une boisson légèrement alcoolisée variant entre de 15 à 25 °GL et aromatisée aux fruits souvent additionnée de sucre. Elle est obtenue, soit par macération des pulpes ou par addition de jus dans de l'alcool. Le procédé utilisé est celui de la macération suivi d'une maturation. La matière première provient des fruits de l' *Eugénia jambolana*.

Contexte

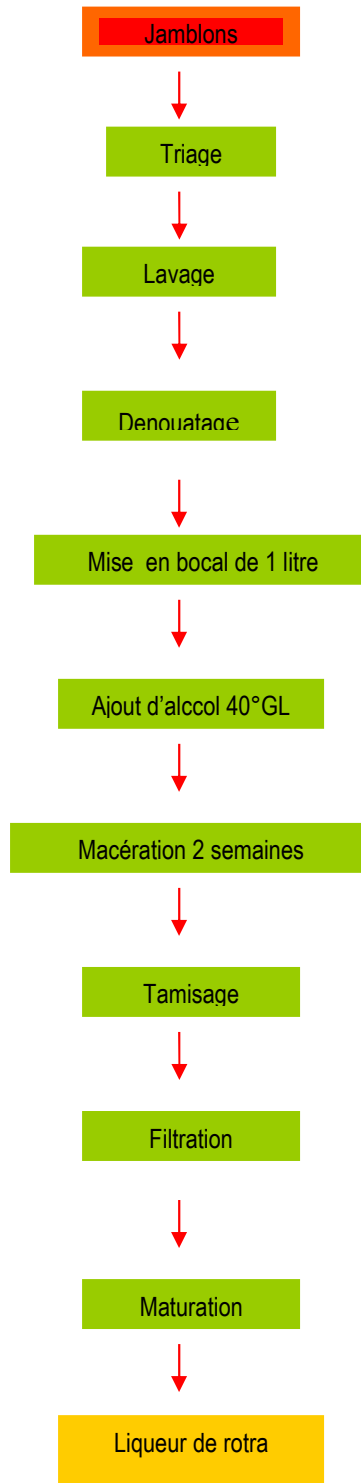
L' *Eugénia jambolana* appartient à la famille des Myrtacées, connus sous le nom vernaculaire de rotra ou jamblon. C'est un arbre fruitier originaire de l'Asie tropical et introduit à Madagascar. On le trouve naturellement dans toutes les régions de l'île. Les conditions climatiques de la région de moyen ouest favorisent le développement de cet arbre. D'ailleurs, il est fréquent sur l'axe Analavory, Tsiroanomandidy. Dans cette dernière localité, les jamblons sont récoltés au même moment que les mangues, alors que ces dernières sont beaucoup plus appréciées par la population locale. De ce fait, les fruits de jambolanier n'ont vraiment aucune valeur commerciale dans la région. En effet, les fruits se vendent à 50 MGA/ kapoaka. La transformation semble ainsi l'unique moyen de les valoriser.

Objectifs

L'objectif est ainsi de valoriser ces fruits et de les rendre disponibles dans le temps et dans l'espace par le biais de leur transformation en liqueur de rotra.

Description / Mise en œuvre

Le diagramme suivant montre les différentes étapes de la fabrication du liqueur de rotra.



Enseignement

La maturation s'effectue à plus de deux semaines.

Reproductibilité

Le rendement est de 68%. Le liqueur est de 15° GL

Rédacteur

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

Personnes/Organismes de contact

Jean Marie Rakotondrajaona, Département Industries Agricoles et Alimentaires, Ecole Supérieures des Sciences Agronomiques d'Antananarivo, Alfred Razafindrazaka, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Confidentialité

Tout public

