



CAHIERS DU CRP

CENTRE DE RECHERCHE POUR LA PROMOTION DE LA SANTE

Volume I, N°1

Janvier– Juillet 2014



ESSAI DE PREPARATION DE LA FARINE DES BANANES DE TABLE EXTRA MURE (MUSA NANA) ET SON INCORPORATION DANS LA PREPARATION DES BISCUITS

Nyakati .G*, Katembo H.J Nsambu P*.**

* Institut supérieur d'études agronomiques et vétérinaires / Mushweshwe

** Institut Supérieur de chimie appliquée de Butembo

Correspondance : Nyakati G.

gerardnyak@yahoo.fr;

Tél : 00243994135515

Mots clés : farine, banane de table, musa nana, extra mûre, biscuits

Résumé : Cette étude faite au laboratoire de l'office congolais de contrôle de Bukavu, visait à comprendre les conditions de séchage de bananes extra mûres en vue de l'incorporation de sa farine dans la préparation des biscuits. Le mode de séchage utilisé est celle de séchage artificiel. La tentative de préparation de la farine provenant uniquement des bananes de table extra mûres a échoué étant donné qu'il a été difficile d'arriver au séchage adéquat des tranches de bananes de table extra mûre découpées en couches minces. Ainsi, l'adjonction à la purée des bananes extra mûres des farines de soja, maïs et du riz à différentes proportions afin de dominer la teneur en eau et en sucre de la purée pour obtenir une pâte qui pourrait être soumise au séchage a facilité le séchage et conduit à l'obtention d'un produit de bonne qualité organoleptique. L'utilisation de la farine composite dans la préparation des biscuits ont révélé que les biscuits constitués de 50% purée des bananes de table extra mûre et 50% de farine de maïs présentaient de bonnes caractéristiques organoleptiques par rapport à d'autres mélanges testés.