



Comment produire les chips de manioc ?

HODONOU P., HOUSSOU* P.A.F., DANSOU V., HOTEgni B.A., DJIVOH H.Y., HOUNNOU B.S., TODOHOUE C.M., OUSSA D.
*Programme Technologies Agricole et Alimentaire du Centre de Recherches Agricoles d'Agonkanmey de l'Institut National des Recherches Agricoles du Bénin

*Correspondance auteur : Tel: 97 88 69 51 courriel : houssou02@yahoo.fr

1. Introduction

Moins connus que le gari, les chips de manioc constituent de nouveaux produits qui offrent de nouvelles perspectives de valorisation du manioc au Bénin. L'objectif de ce travail est d'évaluer la qualité organoleptique des chips de manioc produits par le Programme Technologies Agricole et Alimentaire (PTAA) du Centre de Recherches Agricoles d'Agonkanmey (CRA-Agonkanmey) de l'Institut National des Recherches Agricoles du Bénin (INRAB).



Fig. 1 : Racines de manioc



Fig. 2 : Trancheuse de manioc



Fig. 3: Chips de manioc

3. Résultats

Les résultats obtenus ont montré que pour les trois types d'assaisonnement, le rendement moyen en chips cuits est de 40%. Par rapport aux tests hédoniques, 75% des dégustateurs ont choisi les chips salés avec 22,2 g/l en considérant principalement le goût salé, la texture croustillante et la couleur dorée très attrayante par rapport aux deux autres chips. Il en est de même pour les chips sucrés qui ont été choisis par 75% des dégustateurs mais à une concentration de 40g/l. Enfin, sur la base des tests de préférence, 76,66% des dégustateurs ont choisi les chips salés au détriment des chips sucrés (Fig. 5)

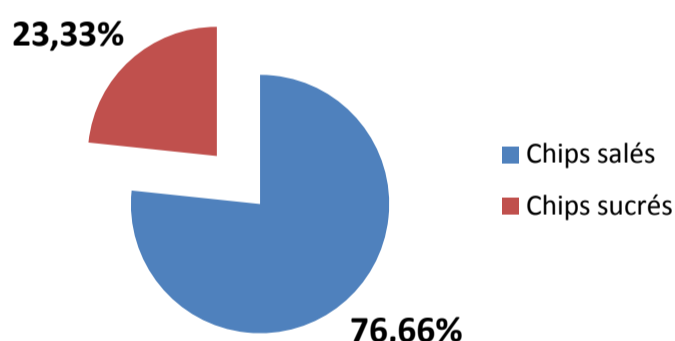


Fig.5: Test de préférence des deux chips salés et sucrés

4. Implication pour le développement

Les chips constituent un nouveau débouché intéressant pour le manioc au Bénin. La promotion de cette technologie permettra de créer beaucoup d'emplois surtout pour les jeunes. Cette technologie de production des chips de manioc ne nécessite pas un investissement important et elle est reproductible aussi bien à l'échelle artisanale que semi - industrielle.

5. Conclusion

Les chips de manioc salés à 22,2 g/l de concentration sont très appréciés et consommés par les dégustateurs par rapport aux chips sucrés. La technologie de production de chips de manioc constitue une nouvelle chaîne de valeur de manioc très prometteuse. Cette technologie est mise au point et reste disponible au Programme Technologies Agricole et Alimentaire (PTAA) du Centre de Recherches Agricoles d'Agonkanmey (CRA-A).

6. Référence bibliographique

HODONOU P., HOUSSOU P.A.F., DANSOU V., HOTEgni B.A., DJIVOH H.Y., HOUNNOU B.S., TODOHOUE C.M., OUSSA D. 2018. Production et évaluation de la qualité organoleptique des chips de manioc au Bénin. Rapport d'activité. PTAA/INRAB.16p

2. Matériels et méthodes

Les racines de manioc fraîches de la variété douce BEN 86052 sont utilisées pour la production des chips de manioc (fig. 1). A l'aide de couteaux en inox, ces racines sont épluchées, lavées, coupées en petites tranches de 1 à ou 2 mm d'épaisseur à l'aide d'une trancheuse manuelle (fig.2). Six (06) lots de 10 kg de tranches de manioc chacune ont été trempées pendant 45 minutes dans l'eau salée de 3 différentes concentrations de 5,55 g/l; 11,2 g/l et 22,2 g/l et égouttées. De même, les tranches ont été trempées pour la même durée dans l'eau sucrée de concentrations différentes à savoir 10 g/l, 20 g/l et 40 g/l. Par suite, les différents lots ainsi traités ont été frits dans l'huile d'arachide pour avoir un produit prêt à consommer (Fig. 3). Le diagramme technologique ci-dessous présente les différentes étapes de la production de chips de manioc (Fig.4). Les chips obtenus ont été soumis à l'appréciation de 30 dégustateurs pour évaluer les critères de qualité (goût, texture croustillante et couleur attrayante) puis l'appréciation globale des produits suivant un test hédonique et de préférence.

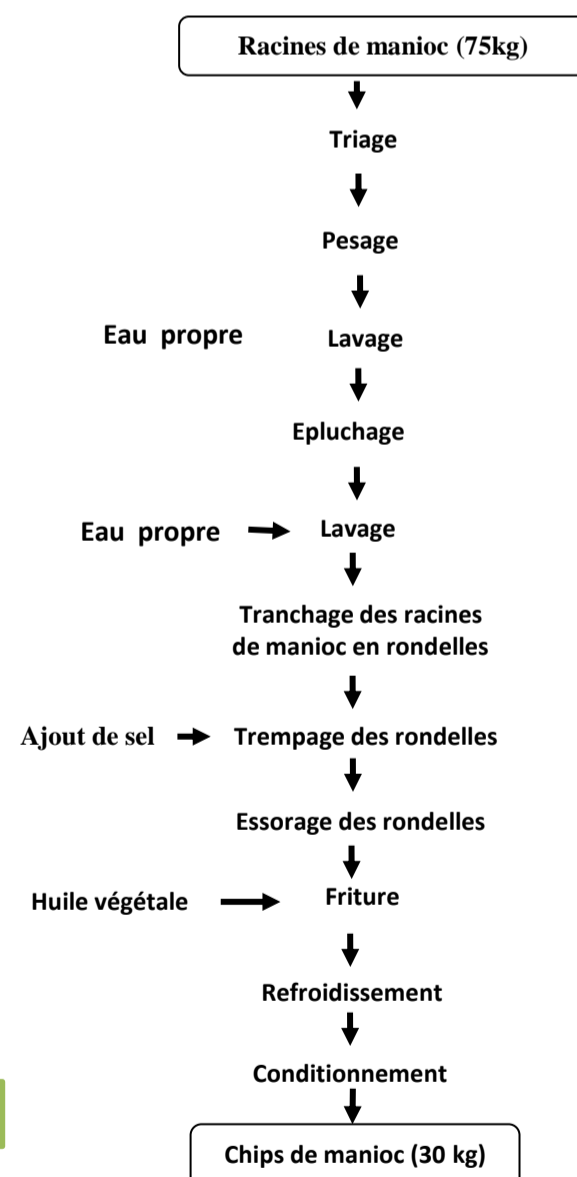


Fig. 4 : Diagramme technologique de production de chips de manioc salés