

Introduction

Le lait de soja est un produit nutritif et peut remplacer le lait de vache. Au Bénin, la contrainte majeure des femmes qui transforment de façon traditionnelle le soja en lait est surtout la qualité qui est juste stable pour quelques heures. Au-delà de 16 heures, à température ambiante, cette qualité se détériore et devient impropre à la consommation.

Face à cette contrainte, l'Institut National des Recherches Agricoles du Bénin a mis au point une technologie améliorée de production du lait stabilisé de soja qui peut se conserver pendant au moins trois (03) mois.

La présente fiche technique décrit comment obtenir ce lait stabilisé de soja.



Fig.1 : grain de soja



Fig.2 : moulin à meules



Fig.3 : toile de mousseline



Fig.4 : Récipient en inox

Résultats

La transformation d'un (1) kg de soja utilisant 12 L d'eau, donne 9 L de lait équivalent à 30 bouteilles de 0,30 L pendant une durée de production moyenne de 4 heures environ. Ce lait est stable pendant au moins trois mois à température ambiante. Les analyses sur la qualité du lait de soja produit ont prouvé qu'il garde ses caractéristiques physiques, chimiques et microbiologiques pendant la conservation. La pratique de la stérilisation à la vapeur (**Fig.3**) a eu un effet considérable sur la stabilité du lait de soja produit (**Fig.8**).

Implication pour le développement

La diffusion auprès des utilisatrices de la technologie de production du lait stable de soja contribuera au développement de cette activité au niveau des transformatrices. Cette technologie peut aussi susciter l'émergence PMI et des PME au Bénin d'où la création de nouveaux emplois.

Remerciement

L'INRAB, remercie FARA pour le financement du Projet ProSAM à travers lequel il a pu mettre au point cette technologie de lait stable de soja

Matériel et Méthodes

Le soja grain (**Fig.1**) propre de bonne qualité et de l'eau potable sont les principales matières premières utilisées dans la production du lait de soja. Les équipements nécessaires utilisés sont : un moulin à meules (**Fig.2**) pour la mouture des grains trempés de soja, une toile de mousseline (**Fig.3**) pour la filtration du moût, un récipient en inox (**Fig.4**) pour la cuisson du lait et un stérilisateur (**Fig.5**) pour stériliser le lait embouteillé. Les ingrédients utilisés sont : le sucre et les feuilles de citronnelle fraîches. Le diagramme technologique ci-dessous (**Fig.6**) présente les différentes étapes de production du lait stabilisé de soja à l'échelle artisanale.

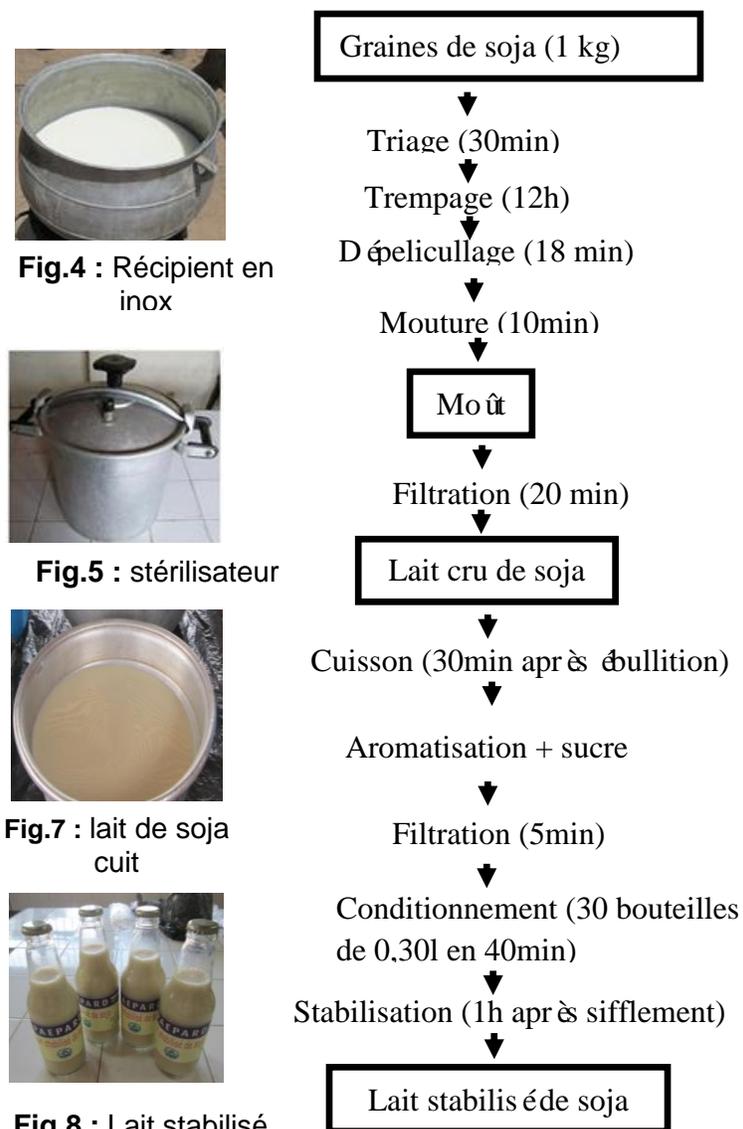


Fig.5 : stérilisateur



Fig.7 : lait de soja cuit



Fig.8 : Lait stabilisé de soja

Fig.6 : Diagramme de production de lait stabilisé de soja