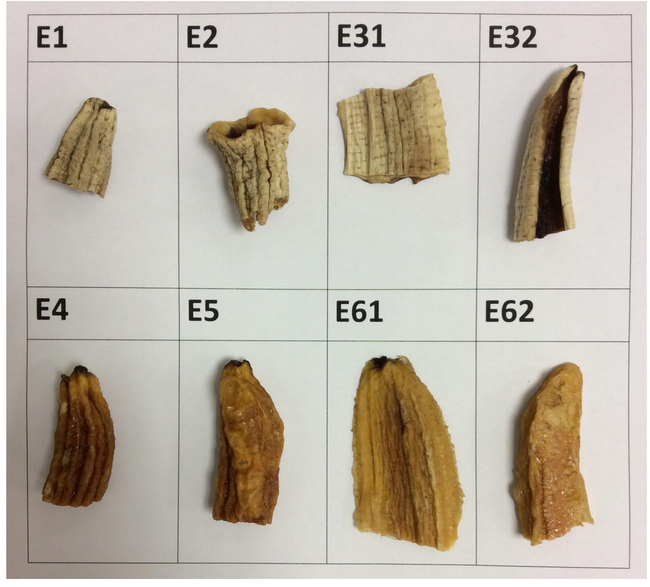
Développement de process de fabrication valorisant la gastronomie et les fruits et légumes de Mayotte

GOUBIN Laura[1], MOËNNE Morgane [2]
BOUQUET Elise[3]

[1] Aficam, [2] ASSM
[3] COOPAC

Exemples de réalisation

Séchage de fruits



© AFICAM

Variété 1 : Banane « Kontriké »

© AFICAM

Variété 2 : Banane « Charia »

Essais de séchage sur deux variétés de bananes à l'atelier agroalimentaire de Coconi.

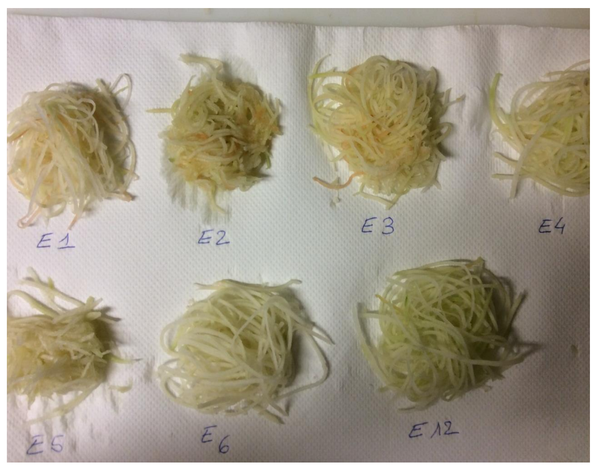
La variété « Charia » qui n'est pas appréciée par les consommateurs pour une consommation en fruit frais, présente de bon résultats au séchage (couleur, tenue, goût, conservation) et pourrait être valorisée sur le marché mahorais en fruit sec.

Produits de quatrième gamme

Les essais réalisés sur la papaye verte râpée avaient pour but de déterminer les conditions à réunir pour garantir une bonne conservation du produit.

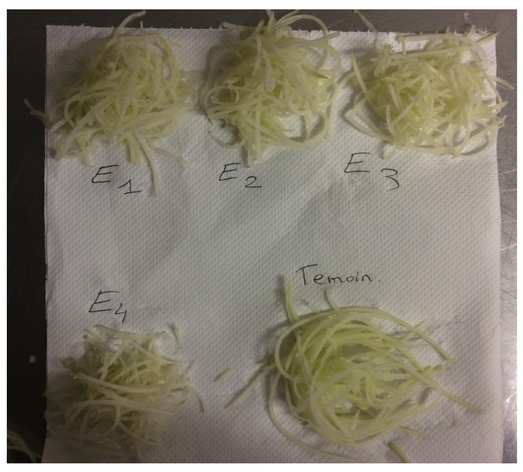
Ainsi l'impact de la variété, du stade de maturité des fruits, du lavage, de l'épluchage, de l'essorage et des conditions de stockage a été étudié.

Les essais réalisés sur la papaye verte râpée dans l'atelier de transformation de la COOPAC ont permis d'établir une fiche technico-économique qui sera distribuée aux transformateurs intéressés par ce process.



© COOPAC

Test 1: Présence de papayes mi-mûres dans les échantillons



© COOPAC

Test 2 : Les qualités visuelles et gustatives des échantillons passés à l'essoreuse sont comparables à celles de l'échantillon témoin

Expérimentations sur la préparation des brèdes de manioc

© AFICAM

Effeuillage des brèdes de manioc

© AFICAM

Les feuilles de manioc obtenues sont soumises à une préparation innovante

© CDTM

Une fois cuisinées, ces feuilles de manioc donnent un mataba savoureux

CONCLUSION

Les premiers essais réalisés dans le cadre de l'action « Transformation » du projet INNOVEG sont encourageants et méritent d'être poursuivis, voire élargis à de nouveaux procédés de transformation.

© RITA – Septembre 2016