

Production de Purée pour un Valeur Ajoutée

Détenteur(s) de la Solution is **Paul Demo** et peut être contacté via **p.demo@cgiar.org**

Résumé

La transformation des tubercules de patate douce en purée et son utilisation pour les produits cuits et frits peut être menée comme une activité toute l'année et offre une possibilité de commercialisation et de développement commercial local. La purée de patate douce à chair orange offre une alternative rentable et saine à la farine de blé car elle peut remplacer 30 à 60% de la farine dans une large gamme d'aliments transformés, réduisant ainsi les coûts de production et augmentant la valeur nutritionnelle.

Description Technique

Les tubercules frais de patates douces périssent rapidement, mais lorsqu'ils sont transformés en purée, l'aliment devient stable pendant de plus longues périodes. La fabrication de la purée à partir de tubercules de patate douce peut être réalisée avec de petits équipements industriels de transformation des aliments couramment disponibles. La technologie de stockage sous vide avec conservateurs permet en outre de conserver la purée à température ambiante jusqu'à quatre mois, ce qui permet une utilisation généralisée des aliments transformés par les boulangeries et les vendeurs.

Utilisation

La purée peut être utilisée pour préparer de pains, de muffins, de petits gâteaux, des biscuits et des chapati (pain indien), ou des produits frits comme des beignets, ainsi que des produits concentrés tels que des aliments pour bébés, de la bouillie, des soupes et des smoothies.

Composition

La purée de patate douce à chair orange a une teneur élevée en provitamine A, et les produits alimentaires à base de purée sont plus nutritifs que les aliments à base de blé commun. Les tests sensoriels des purées transformées et de leurs produits finis fabriqués ont démontré une forte acceptation par le public de l'apparence, de l'arôme, de la texture et du goût.

Moyens d'Application

Le processus de transformation des tubercules de patate douce en purée est relativement simple. Il faut des racines de qualité provenant d'agriculteurs locaux,

nettoyer les tubercules frais et les cuire à la vapeur, enlever les pelures et écraser ou réduire la chair en purée. L'équipement pour produire la purée est disponible dans le commerce et le produit a une valeur commerciale.

Agroécologies	Tous les Agroécologies.
Régions	l'Afrique.
Developed in Countries	le Kenya, le Malawi, le Mozambique, le Rwanda.
Available in	le Kenya, le Malawi, le Mozambique, le Rwanda.
Forme(s) de la Solution	Équipement.
Application(s) de la Solution	Innovation du Marché.
Denrées Agricoles	la Patate Douce.
Bénéficiaires Cibles	les Agriculteurs de Petit Échelle, les Agriculteurs Commerciaux.

Commercialisation

Catégorie de Commercialisation

Disponible dans le commerce

Exigences de Démarrage

1) Disponibilité et approvisionnement continu de racines PDCO de qualité, 2) Bonne gestion de la chaîne d'approvisionnement de la ferme à l'usine de transformation, 3) Partage d'informations avec les producteurs et les transformateurs pour harmoniser les attentes et les rôles, 4) Appui technique au personnel de l'usine et aux prestataires de services de vulgarisation, 5) Formation des agriculteurs aux normes de qualité et à la gestion post-récolte, et 6) Sensibilisation des consommateurs et création de la demande parmi les agriculteurs, les producteurs et les consommateurs.

Coût de Production

Une étude au Kenya a révélé que le coût de production de la purée de PDCO s'élevait à 0,53 dollars US par kilogramme dans une installation de la taille d'un chalet, ce qui est inférieur au coût de production actuel de la farine de blé à 0,61 dollars US par kilogramme. L'augmentation de l'équipement par une chaudière pourrait réduire les coûts de fabrication de la purée de patate douce à 0,36 dollars US par kilogramme.

Segmentation de la Clientèle

Cooperative and industrial food processors ???

Rentabilité Potentielle

Au Kenya, il a été constaté qu'une marge bénéficiaire nette supplémentaire de 18% peut être obtenue dans une installation de transformation simple, et passer à 42% lorsque la capacité de transformation est augmentée. Les projections commerciales estiment que l'Afrique subsaharienne importera 35,4 millions de tonnes de blé d'ici 2050, soit environ 80% de sa demande. La technologie de la purée de patate douce crée de grandes opportunités pour remplacer ces importations par des ingrédients produits localement, générant ainsi des revenus et des emplois supplémentaires.

Exigences de Licence

Les transformateurs d'aliments ont besoin de licences des autorités locales, mais les opérations au niveau communautaire n'en ont souvent pas.

Solution en tant que Bien Public

Cette technologie de transformation est un Bien Public Régional, CIP est responsable du développement et de la mise à l'échelle.

Solution Images





Pain préparé avec de la farine de blé mélangée avec de la purée de PDCO



Purée de PDCO en cours de préparation à partir de patates douces cuites

Institutions

