

Fiche technique

ANI
REPTRAMAL

Paramètres à respecter pour la transformation du tubercule de manioc en bâton de manioc au sein du REPTRAMAL

Informations

Cette fiche technique a été réalisée

- par Madame Eliane EYENGA de l'Institut de Recherche Agricole pour le Développement (IRAD) et par Gidéon ASONGWA, ingénieur agroalimentaire
- pour le REPTRAMAL et ANI

Définition

Le bâton de manioc (bobolo) est une préparation cuite à base de manioc fermenté obtenue après traitement des tubercules de manioc (*Manihot esculenta Crantz*).

Les caractéristiques globales à respecter

o Caractéristiques globales des tubercules de Manioc

- Les variétés possibles de manioc



Campo



Mintol Miko'o



TMS 0326 (variété améliorée)

- L'IRAD a soumis les trois variétés à plusieurs consommateurs
- Le bâton de manioc de la variété Campo était le plus apprécié par la plupart des consommateurs

La variété à privilégier -
Campo

- Provenance des tubercules : Arrondissement de la LEKIE (Cameroun)



○ Caractéristiques globales du bâton de Manioc

- **Longueur** : 50-60cm avec des nœuds des uniformes (nombre des nœuds compris entre 20-25 maximum)

De 20 à 25
nœuds-
uniformes



50 - 60 cm

- **Conditionnement** : Utilisation des feuilles de la famille des Marantacées (*Megaphrynium macrostachyum*)



Les feuilles à
privilégier -
famille des
Marantacées

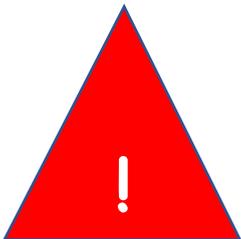
- Se trouvent facilement sur les marchés et dans la forêt près des villages
- Sont résistantes
- Ont une taille idéale pour le bâton de manioc.

Les caractéristiques organoleptiques à respecter

Explications
de la méthode
utilisée par
l'IRAD

- Les attributs sensoriels comme la couleur, les saveurs de base, la texture ont été évalués par un panel de dégustateurs
- Les dégustateurs donnaient une note pour chaque attribut à différents bâtons (bâton plus ou moins sucré, plus ou moins élastique, etc)
- Ils donnaient ensuite une note pour la qualité globale de chaque bâton
- Grâce à ces tests de dégustation l'IRAD a conclu quelles caractéristiques étaient les plus appréciées par les consommateurs

Les bâtons **DOIVENT** avoir les caractéristiques suivantes



Couleur	Pureté	Odeur	Gout	Texture
Blanc translucide	Sans racines grossières, sans tâches etc	Odeur fermentée	Légèrement sucré	Un peu élastique, un peu dur

Processus de fabrication du bâton de manioc

Pourquoi ce processus de fabrication ?

- Pour arriver aux caractéristiques appréciées par les consommateurs (tableau ci-dessus) il faut suivre un processus de transformation précis



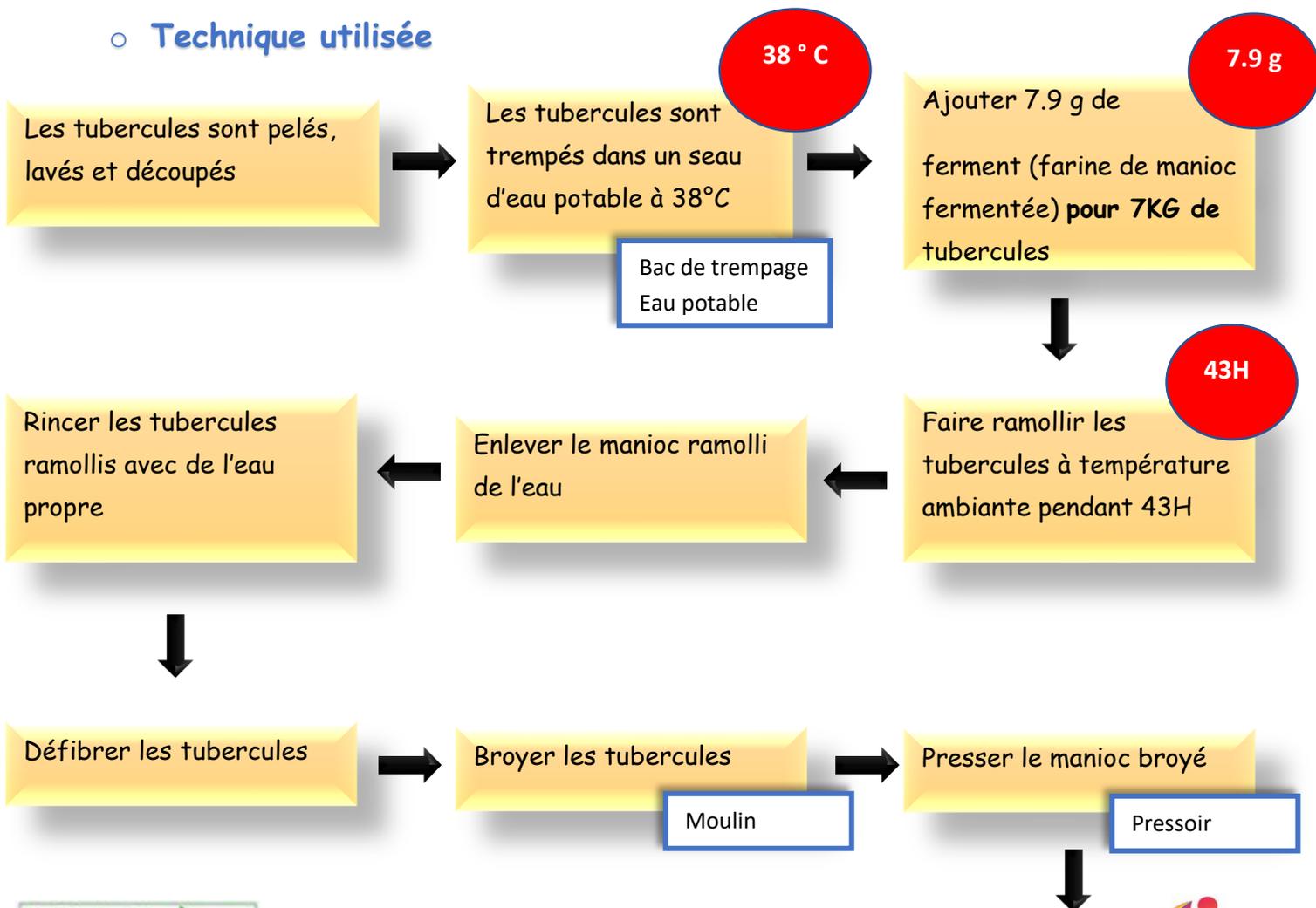
○ Ingrédients

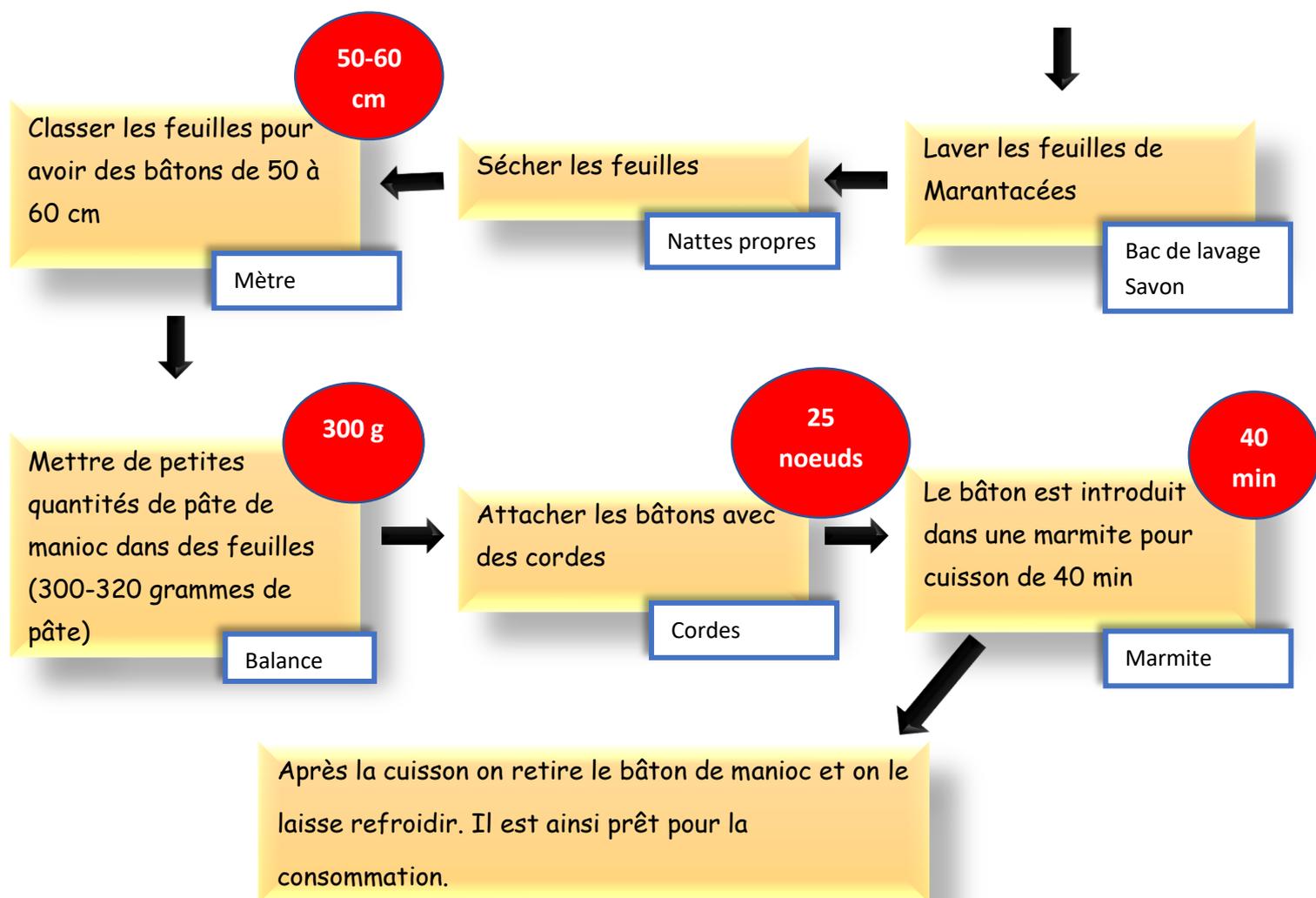
- 55Kg manioc frais
- 7,9g de farine de manioc fermentée
- Eau

○ Matériel

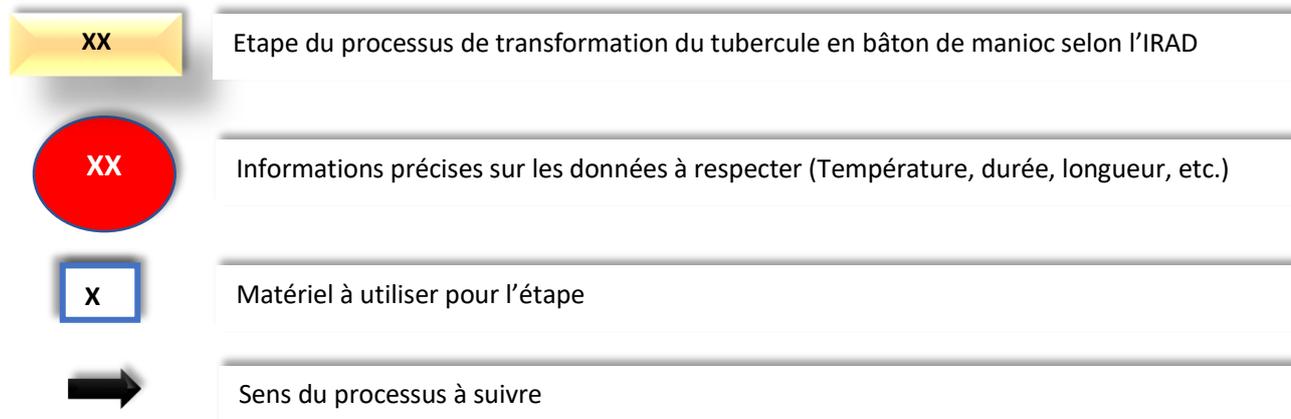
- Les cordes pour tisser
- Les feuilles de Marantacées (*Megaphrynium macrostachyum*)
- Pressoir
- Moulin
- Bacs de trempage
- Bacs de nettoyage
- Marmites
- Mètre
- Savon
- Eau potable
- Balance
- Nattes propres

○ Technique utilisée





Légende

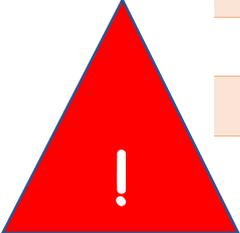


Informations nutritionnelles

Explication des informations nutritionnelles

- Pour être sûre que nos produits seront conformes à nos attentes en termes de valeurs nutritionnelles et de sécurité alimentaire (bactéries etc) il faudra faire des analyses sur des échantillons
- Les résultats de ces analyses devront être au plus proche des valeurs ci-dessous

Les Résultats des analyses DOIVENT correspondre aux valeurs suivantes



Paramètres	Quantités
Teneur en eau(%)	42,55±0,76
Glucide(%)	49,72±0,66
Lipide(%)	4,2±0,05
Protéine(%)	1,45±0,66
Fibre(%)	2,11±0,15
Cendre(%)	0,33±0,00
Acidité totale (g d'acide acétique/100g)	<0.1
Cyanure (mg/100g)	3,42±0,78

Paramètres analysées	Nombres
Escherichia coli*	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 10 ufc/g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Salmonella spp*	Absence dans 25g