



PRODUCTION D'UN ALIMENT APPROPRIE: suffisant, sain, durable

GUIDE PRATIQUE DE TRANSFORMATION DI PLANTAIN IN CHIPS:



LE FRUIT PLANTAIN ET SES PRINCIPALES CARACTERISTIQUES:



La banane plantain est un fruit membre de la famille de la banane (*Musa Paradisiaca*). C'est est un féculent, variété pauvre en sucre qui est cuit avant d'être servi. Plantain est similaire à la banane, mais il a une écorce plus résistante et plus épaisse, le fruit intérieure est très cohérent et ligné. La couleur intérieure du fruit peut être crémeuse, jaunâtre ou légèrement rosé. Lorsque l'écorce passe du vert au jaune, la saveur de la pulpe est douce et sa texture

est lisse. Plantain et autres bananes à cuire, les aliments de base cultivés dans les tropiques (il est cultivé mieux dans les zones à des températures chaudes constantes et une protection contre les vents forts), constituent une source importante de glucides pour des millions de personnes en Afrique, dans les Caraïbes, en Amérique latine, en Asie et le Pacifique. La banane plantain est un fruit climactérique. Pendant la croissance, les fruits augmentent en taille et il y a accumulation de l'amidon. La croissance en taille s'arrête lorsque les fruits atteignent la maturité physiologique.

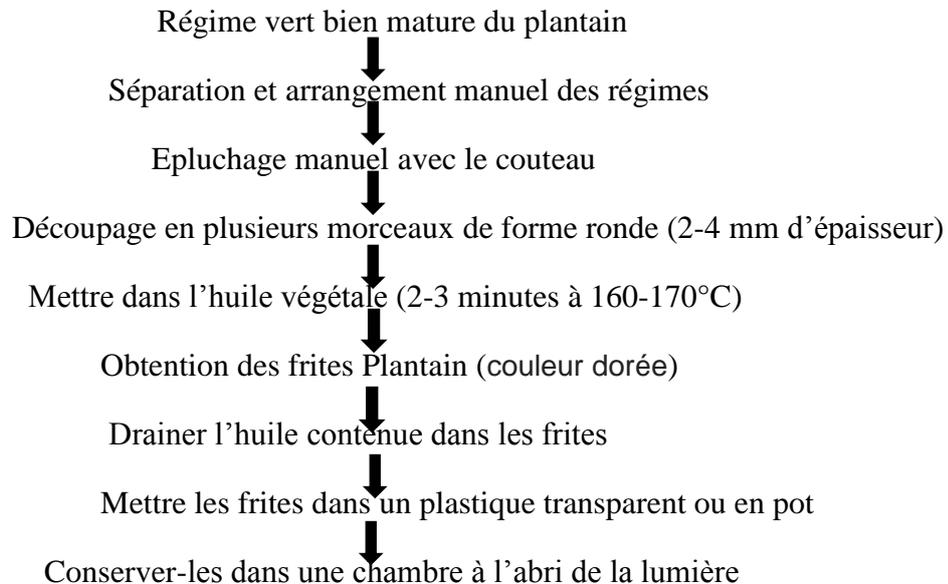


PRODUCTION D'UN ALIMENT APPROPRIE: suffisant, sain, durable

PREPARATION DE CHIPS DE PLANTAIN:

MODE D'EMPLOI

Faire frire les petits morceaux de banane plantain dont l'écorce n'est pas encore mure ou légèrement mure dans l'huile végétale (huile de palme). Les meilleurs chips de plantain de qualité sont obtenus pour les morceaux de banane de forme ronde d'épaisseur de 2-4 mm trempés dans de l'huile de palme raffinée entre 160-170 ° C pendant 2 à 3 minutes (ou plus selon l'épaisseur) jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée. Ces chips absorbent généralement moins d'huile que les frites de banane. Les chips de plantain préparés de cette manière et emballés dans des sachets en plastique peuvent rester croustillants et conserver toute leur qualité pendant plus de trois mois sous une température ambiante et à l'abri de la lumière.



LES OUTILS

- Table (ou sur une planche)



- poêle à frire





PRODUCTION D'UN ALIMENT APPROPRIE: suffisant, sain, durable

- Couteau et cuillère



- Les sacs transparents pour contenir les frites



- Machine qui ferme les sacs transparents



- pot



COMMENT FAIRE LES FRITES (CHIPS)



FIG. 1 Plantain vert



FIG.2 Découpage du plantain vert en plusieurs morceaux de 2-4mm d'épaisseur

PRODUCTION D'UN ALIMENT APPROPRIE: suffisant, sain, durable



FIG.3 Cuire dans l'huile végétale (Huile de palme)



FIG.4 Faire frire dans l'huile à 160-170 °C



FIG.5 Changement de couleur pendant la cuisson



FIG.6 Plantain frites (chips) sans sel.

Emballer les frites dans des sachets en plastique transparents ou conserver dans un pot.

CONDITIONS DE STOCKAGE DES CHIPS DU PLANTAIN

Les chips du plantain peuvent être utilisés comme des casse-croûtes pour les enfants et les adultes. Il est préférable de garder les plantains frites dans des sacs en plastique ou dans des récipients en pot sous des conditions différentes pour évaluer leur durée vie dans le temps du point de vue propriétés physico-chimiques.

Les différentes conditions auxquelles le produit peut être soumis sont:

- sacs en plastique sans vide
- sacs en plastique avec le vide,
- Le stockage dans le pot

Tous les échantillons doivent être stockés à l'abri de la lumière pour empêcher le rancissement des graisses. Dans notre test, nous évitons d'utiliser du sel. Cela constitue un aspect important, puisque



PRODUCTION D'UN ALIMENT APPROPRIE: suffisant, sain, durable

les personnes pour lesquelles cette est préparée ont un accès limité aux sources d'eau, et l'utilisation du sel augmentant ainsi la soif. La préservation des produits sans sel est également bénéfique pour la santé.

L'IMPORTANCE DE L'EMBALLAGE EN PLASTIQUE

La conservation dans des sachets en plastique réutilisables réduit les dommages mécaniques et préserve la qualité des chips pendant le transport. Une telle méthode de conservation n'est pas facile à mettre en œuvre dans de nombreux pays. En effet, ils ne sont pas prêts à supporter des coûts supplémentaires ou l'investissement supplémentaire pour acheter des sachets en plastique pour les ventes locales.

FIG. 7 Emballer les chips dans des sacs appropriés



FIG.8-9 Fermer les sachets avec ou sans machine.



FIG.10 Pot

L'IMPORTANCE DE CONSERVER EN POT:

Le pot en terre cuite conserve la plupart de l'arôme du produit et protège le produit de la lumière. Comme il s'agit d'un matériau poreux, il conserve les arômes; par conséquent le stockage de longue durée est à éviter.

Ces techniques de conservation sont appropriées aussi pour d'autres aliments tels que les arachides et le maïs soufflé (popcorn).