



Karité 14 / 2003

Amélioration de la qualité du beurre du karité



Amélioration de la
qualité du beurre par
des techniques
adéquates de
préparation des noix de
karité.

Ministère du développement Rural
IER - Institut d'Economie Rurale, Mali
Centre Régional de la recherche Agronomique Sikasso

Par Korotoumou Traoré
Programme ressources
forestières

Table de Matière

Table de Matière	2
1 Justification	3
2. Objectifs	3
1.1. Objectif général	3
3 Matériel et méthodes	3
1.2. Données collectées	3
4 Résultats obtenus.....	4
4.1 Influence du mode de préparation des amandes sur le rendement en beurre	4
4.2 Influence du mode de préparation des amandes sur la qualité du beurre selon les productrices.....	4
5 Conclusion et perspectives.....	5



Mise à page par la Délégation Intercooperation au Sahel (DIC au Sahel)

www.dicsahel.org ; E-mail : icsahel@icsahel.org

1 Justification

Le karité (*Butyrosperm paradoxum*) est l'une des espèces les plus importantes pour les populations rurales grâce à son principal produit qui est le beurre extrait des amandes. Ce beurre connaît actuellement un regain d'intérêt de la part des industries de transformation de matières grasses alimentaires. Un facteur essentiel de cette matière grasse est sa teneur en Acides Gras Libres la plus basse possible (>8 %). Or les conditions de récolte et de préparation des amandes par les villageoises ne permettent pas d'avoir du beurre de bonne qualité utilisable dans les industries alimentaires. Il s'avère nécessaire d'améliorer la qualité du beurre de karité. La présente étude se situe dans ce cadre.

2. Objectifs

2.1 Objectif général

La présente étude a pour objectif de mettre au point une méthode appropriée de préparation des noix en vue de produire du beurre de bonne qualité.

3 Matériel et méthodes

Les travaux ont été réalisés dans les villages de Kafono (cercle de Kadiolo, zone guinéenne Nord) et de Zansoni (cercle de Koutiala, zone soudanienne sud) ;

Trois méthodes de préparation des noix ont été comparées. Ce sont :

- la pratique paysanne selon le site : séchage au four après conservation des noix pendant plus de 10 jours en tas ou dans les fosses ;
- le séchage des noix au soleil après cuisson directement après ramassage
- le séchage des noix au four traditionnel après cuisson directement après ramassage

Le test a été réalisé chez 10 femmes volontaires dont 5 à Kafono et 5 à Zanzoni selon un dispositif expérimental en blocs complets randomisés en 10 répétitions (chaque femme constitue une répétition).

Les noix ont été dépulpées, lavées pour enlever toutes saletés suivie de la cuisson pendant une heure. Après cuisson, elles sont séchées au soleil (3 à 7 jours). Les différentes noix sont stockées dans les sacs en jute avant l'extraction qui est faite traditionnellement.

3.1 Données collectées

- le rendement en beurre
- l'appréciation de la qualité (couleur, odeur, goût) par les femmes. Cette appréciation a été faite selon une échelle de classification comme suit :
1 = mauvais ; 2 = moyen et 3= bon

4 Résultats obtenus

4.1 Influence du mode de préparation des amandes sur le rendement en beurre

L'influence du mode de préparation des noix sur le rendement en beurre est consignée dans le tableau 1

Tableau 1 : Influence du mode de préparation des amandes sur le rendement en beurre

Traitements	Quantités de beurre (en kg) pour les 100 kg de fruits de karité frais	Groupes homogènes
Pratique paysanneT1	7.12	B
Séchage des noix au soleil après cuisson	9.11	A
Séchage des noix au four après cuisson	6.94	B
Moyenne	7.72	

Le plus haut rendement en beurre est obtenu avec les noix séchées au soleil après cuisson (9,11 kg de beurre). La pratique paysanne et le séchage au four après cuisson des noix ont données approximativement le même poids (7,12 et 6,94 kg).

4.2 Influence du mode de préparation des amandes sur la qualité du beurre selon les productrices

Les appréciations de la qualité (goût, odeur et couleur) du beurre en fonction du mode de préparation des amandes sont consignées dans les tableaux 2, 3 et 4.

Tableau 2 : Appréciation paysanne (en % de réponses) du goût du beurre en fonction du mode de préparation des noix

Mode de préparation des noix	Mauvais	Moyen	Bon
Pratique paysanne	100	0	0
Séchage au soleil après cuisson	0	40	60
Séchage au four après cuisson	0	60	40

Tableau 3 : Appréciation paysanne (en % de réponses) de l'odeur du beurre en fonction du mode de préparation des noix

Mode de préparation des noix	Mauvais	Moyen	Bon
Pratique paysanne	100	0	0
Séchage au soleil après cuisson	0	70	30
Séchage au four après cuisson	0	30	70

Tableau 4 : Influence du mode préparation sur l'acidité du beurre de karité.

Mode de préparation des amandes	Zanzoni	Kafono	Moyenne
T1 pratique paysanne	1,41	2,8	2,10
T2 séchage au soleil après cuisson	0,94	1,88	1,41
T3 séchage au four après cuisson	1,41	2,24	1,82

Dans ce tableau on constate une acidité très faible au niveau du deuxième T2 traitement qui est la séchage au soleil après cuisson. La forte acidité a été constatée au niveau du traitement T1 (pratique paysanne). Pour tous les traitements l'acidité est qualifiée de bon selon les normes du Codex Alimentarius.

Tableau 5 : Influence du mode de préparation des noix sur l'Humidité du beurre de karité.

Mode de préparation des amandes	Zanzoni	Kafono	Moyenne
T1 pratique paysanne	0,15	0,03	0,09
T2 séchage au soleil après cuisson	0,05	0,02	0,03
T3 Séchage au four après cuisson	0,06	0,21	0,13

Le séchage des noix après cuisson (T3) donne une faible humidité par rapport aux deux autres traitements qui sont la pratique paysanne et la cuisson suivie du séchage au four.

Tableau 6 : Appréciation paysanne (en % de réponses) de la couleur du beurre en fonction du mode de préparation des noix

Mode de préparation des amandes	Mauvais	Moyen	Bon
Pratique paysanne	100	0	0
Séchage au soleil après cuisson des noix	0	20	80
Séchage au four après cuisson des noix	0	80	20

La pratique paysanne de préparation des noix donne du beurre de mauvaise qualité selon les productrices. Le séchage des noix au soleil après cuisson permet d'obtenir du beurre de bon goût et de bonne couleur. En revanche le séchage des noix au four après cuisson permet d'obtenir du beurre de bonne odeur.

5 Conclusion et perspectives

A l'issue de cette première année on note que le séchage au soleil après cuisson des noix permet d'obtenir du beurre de bonne qualité. Il en est de même pour le rendement. Les travaux seront poursuivis en 2002 en de vue confirmer ces premiers résultats obtenus.