

REDUCTION DE LA TENEUR EN CYANURE DES BÂTONS DE MANIOC (*Manihot esculenta* Crantz) PAR UN DOUBLE TREMPAGE DES RACINES

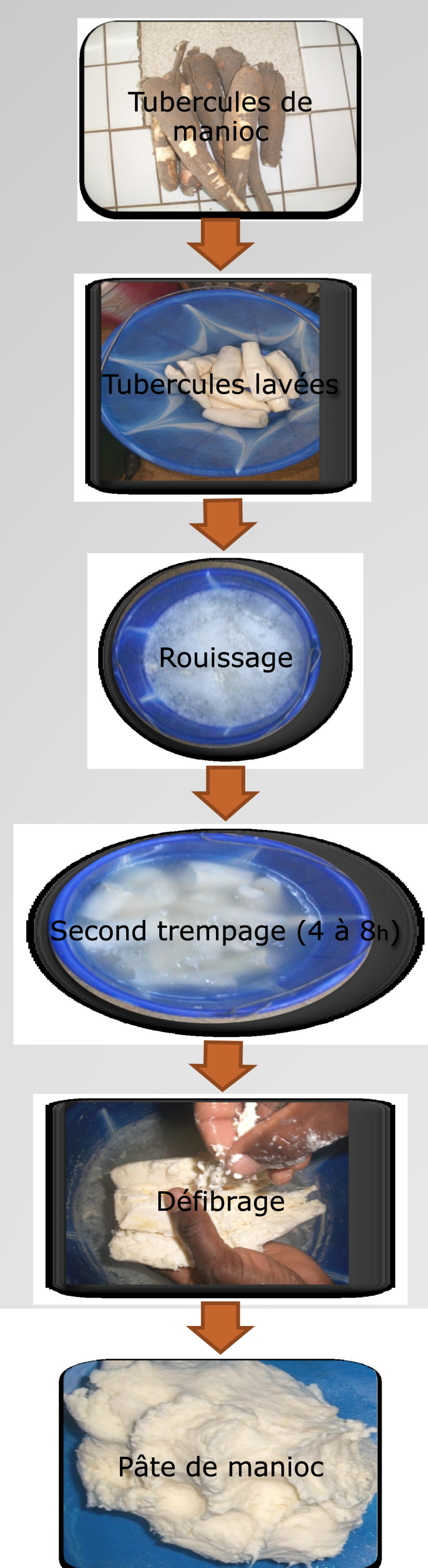
Donfack Rita, Nkoudou Ze N. , Sado Kamdem S.L., Essia Ngang J.J.*
Université de Yaoundé 1; Faculté des Sciences



Introduction

La forte demande de la pâte de manioc rouie, utilisée dans la production des dérivés de manioc les plus consommés au Cameroun (bâtons de manioc et le fu-fu) est à l'origine de la réduction de la durée du rouissage et de la mise sur le marché de produits ayant de forte teneur en composés cyanés. Une hydratation des farines ayant permis une détoxification des farines de manioc et une réduction du Konzo dans la région des grands lacs (Banea *et al.*, 2013), une modification du procédé actuel de production des pâtes à travers un second trempage des racines rouies a été entreprise pour réduire cet inconvénient.

Méthodologie



Résultats

- ❖ Réduction de 18 à 22 % de la teneur en cyanure résiduelle des racines en fin de rouissage,
- ❖ 6h Durée de trempage optimal pour la détoxification des racines rouies

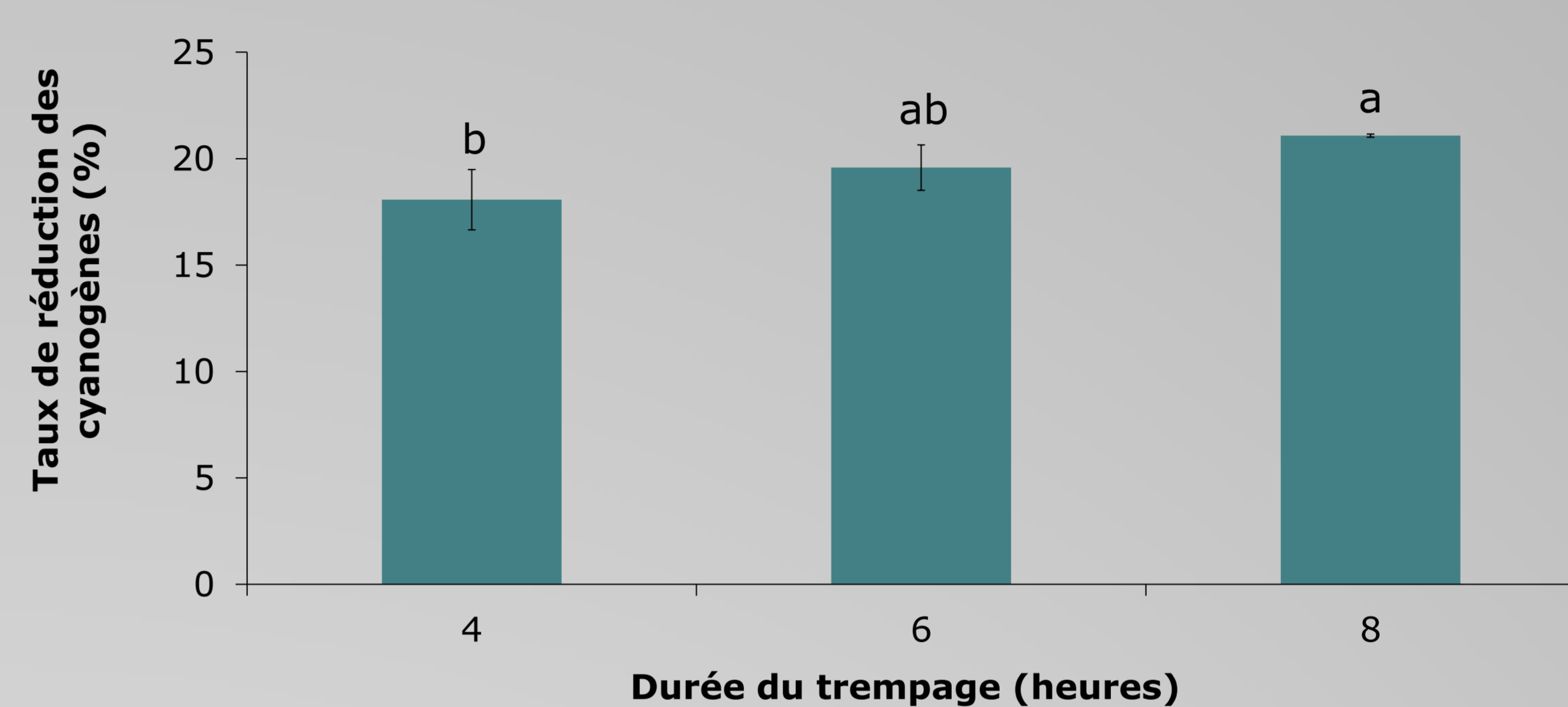


Fig 1: Pourcentage de réduction des cyanogènes en fonction de la durée du trempage des racines ramollies

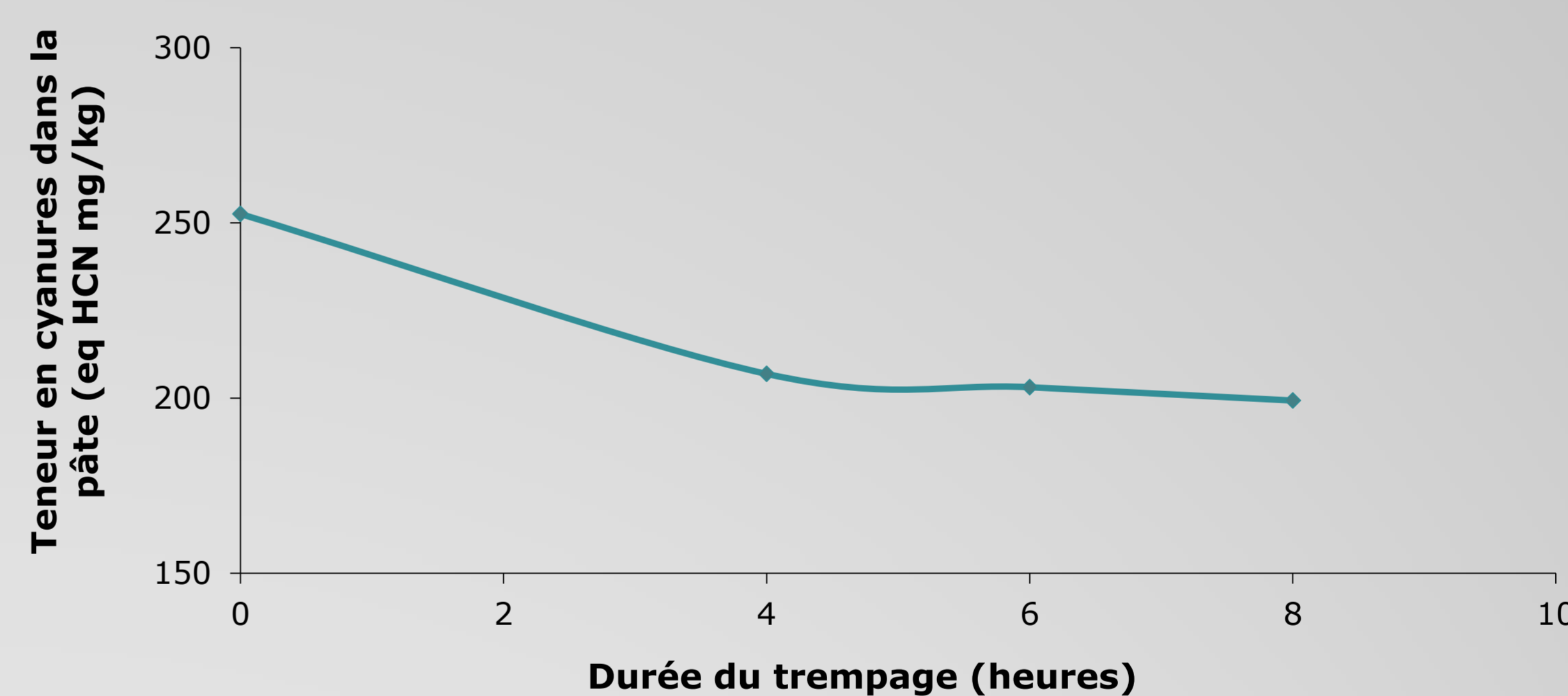


Fig 2: Cyanures résiduels en fonction de la durée de trempage des racines ramollies

Conclusion

Un trempage des racines rouies dans une eau renouvelée contribue à réduire la teneur en cyanures dans la pulpe à travers une dissolution de ces composés dans l'eau de trempage; et certainement la levée de l'inhibition de la Linamarase par l'augmentation du pH du milieu.

References

- Cumbana A., Mirione E., Cliff J., Bradbury J.H. 2007, Reduction of cyanide content of cassava flour in Mozambique by the wetting method. Food Chem. 101: 894-897
- Bradbury, J.H., Denton, I.C., 2010. Rapid wetting method to reduce cyanogen content Of cassava flour. Food Chem. 121, 591-594.
- Banea J.P., Bradbury J.H., Mandombi C., Nahimana D., Denton, I.C., Kuwa N. Tshala Katumbay D., 2013, Control of konzo by detoxification of cassava flour in three villages in the Democratic Republic of Congo, Food Chem Toxicol, 60: 506-513

*Corresponding author. E-mail address: essia_ngang@yahoo.fr