

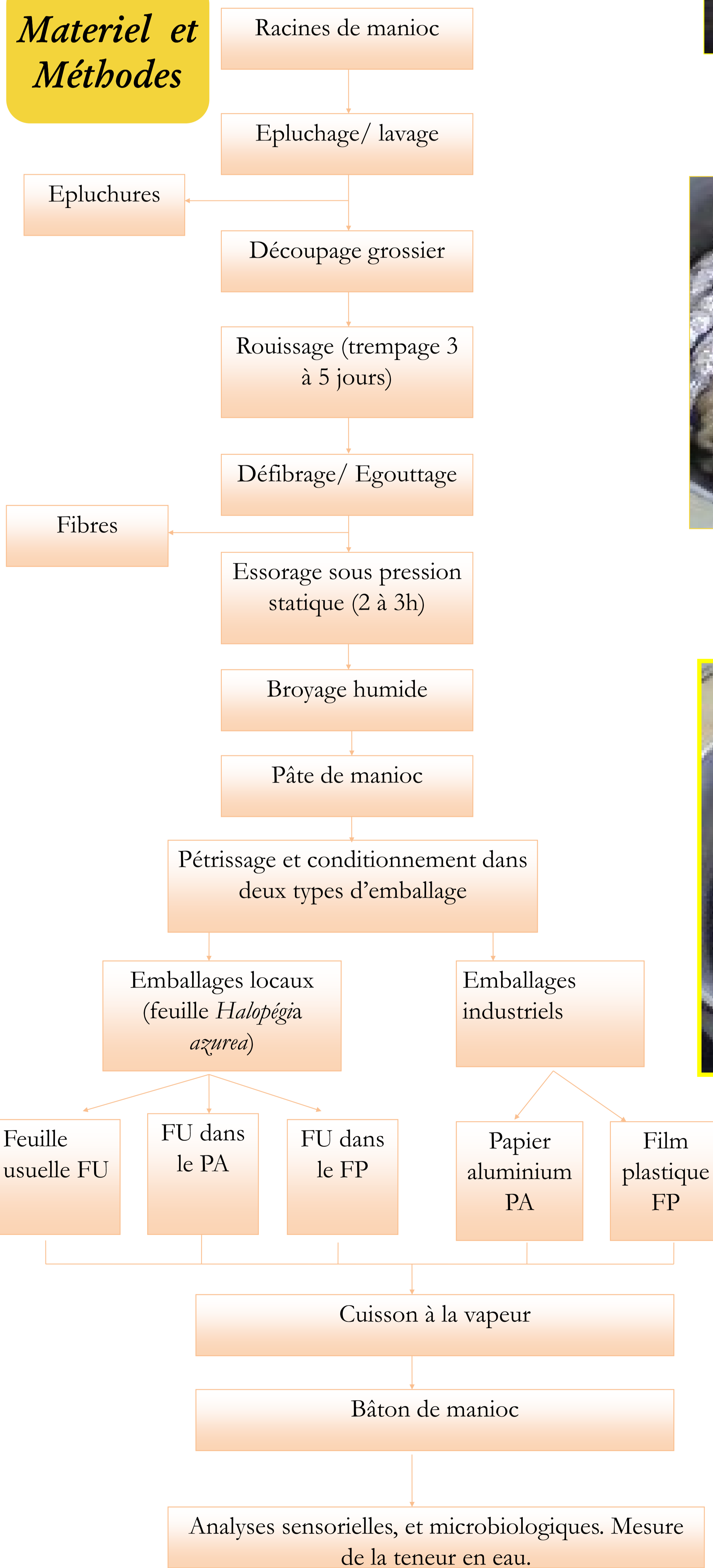
Impact de l' emballage sur la qualité microbiologique et organoleptique des bâtons de manioc lors de la conservation

Souga M. F., Ngolong Ngéa G. L., Sado Kamdem S. L., Essia Ngang J. J, Etoa F. X.
Département de Microbiologie, Faculté of Science, Université de Yaoundé I.

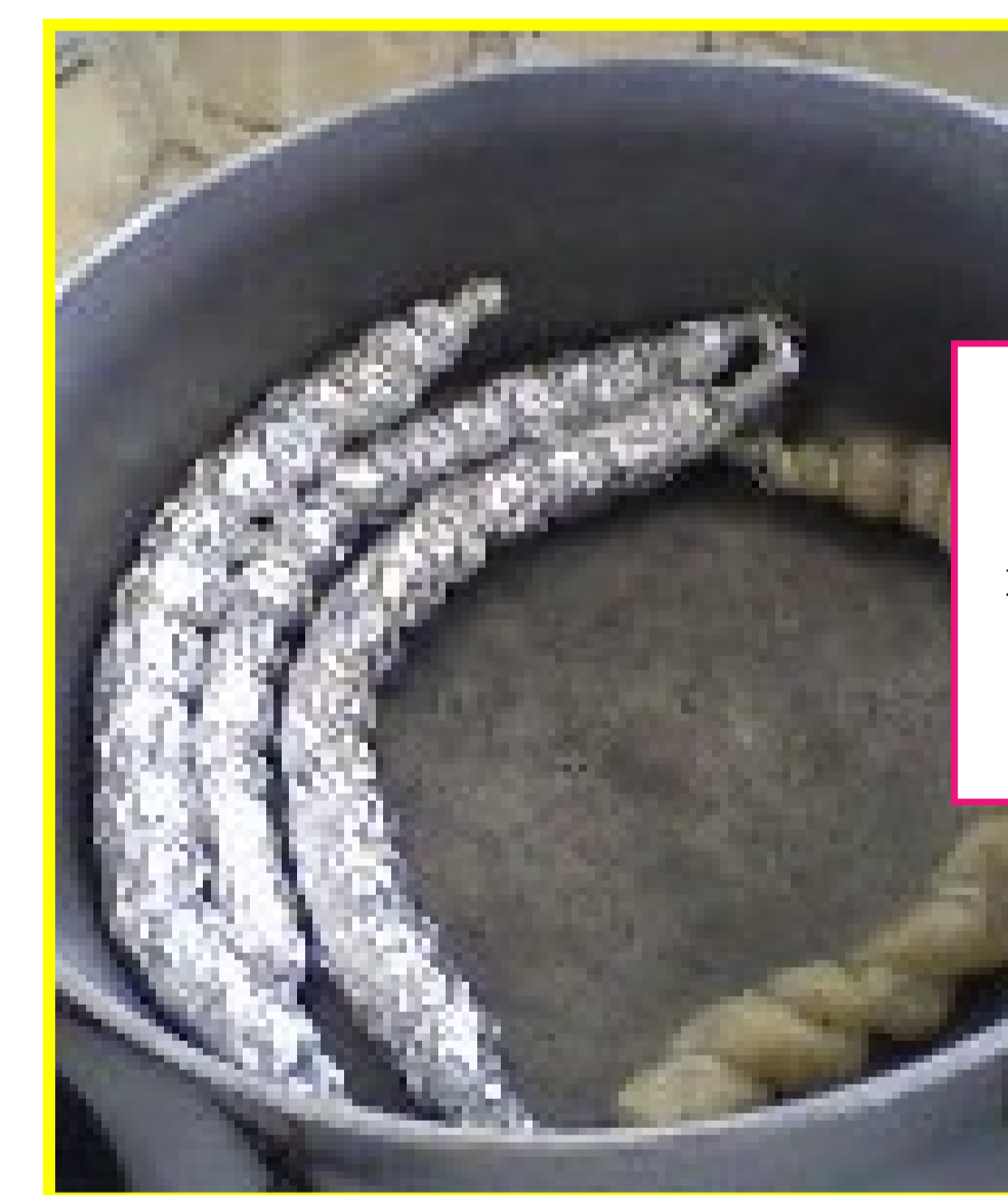
Introduction

Le «Bobolo» ou Bâton de manioc est l'un des dérivés du manioc. Il est obtenu à partir des pâtes de manioc emballées dans des feuilles *d'Halopégia Azurea*. La durée de conservation du bâton de manioc est aujourd'hui problématique et le manque d'un emballage adéquat pour l'aliment présente un risque majeur de contamination de l'aliment. Dans le cadre de la valorisation des produits locaux, il est prioritaire de comprendre les phénomènes à l'origine de cette altération rapide et de proposer un bon emballage pour les bâtons de manioc.

Materiel et Méthodes



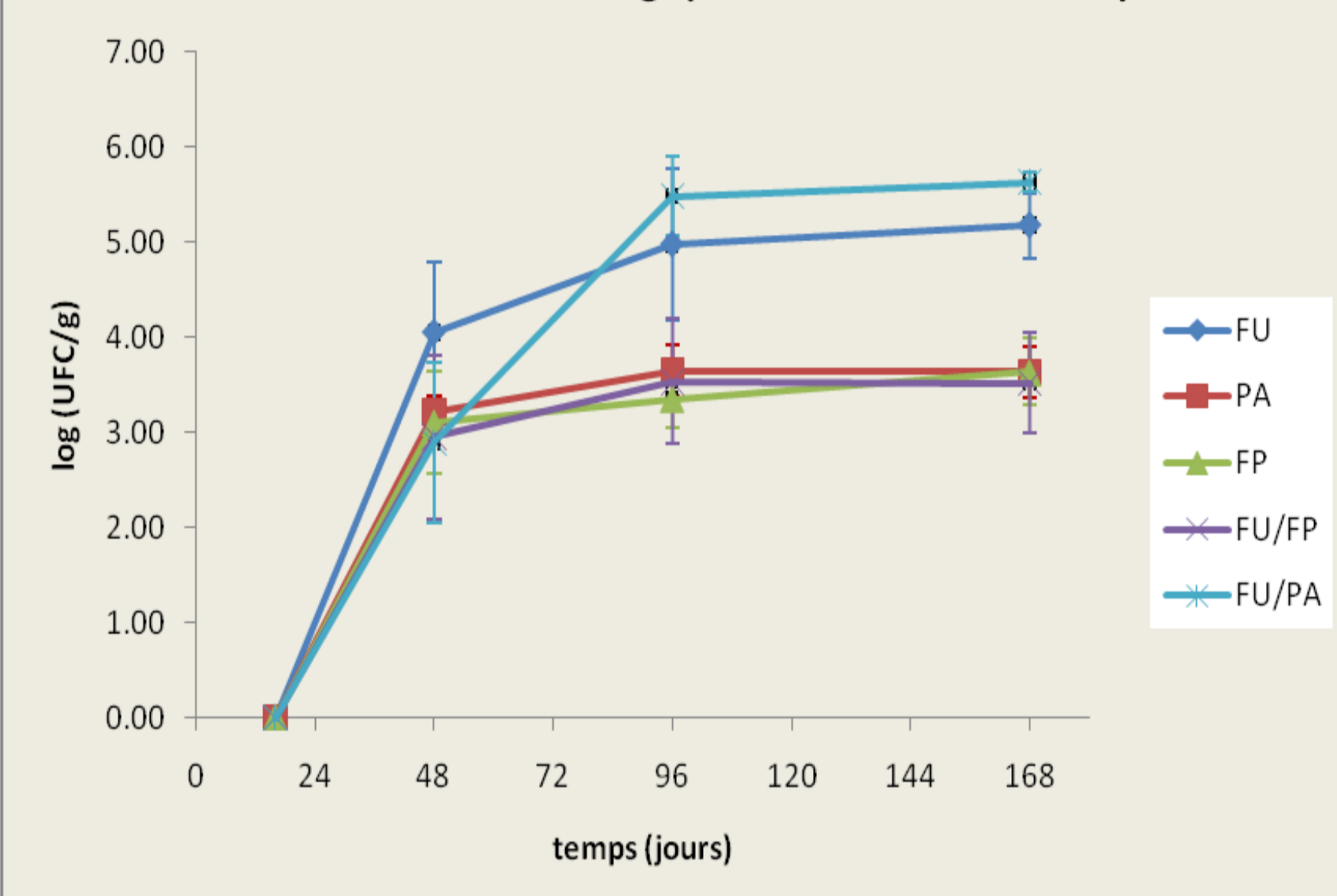
Résultats



Analyse microbiologique:

Les résultats obtenus montrent que : la flore aérobie mésophile et flore fongique augmentent dans tous les échantillons au cours du temps et sont plus importantes dans les bâtons emballés dans des feuilles (1.63×10^6 UFC/g après 7 jours) que dans les autres échantillons; la teneur en eau des échantillons diminue pendant la conservation, cette diminution est importante dans l'échantillon emballé dans la feuille entraînant ainsi la déshydratation de l'aliment.

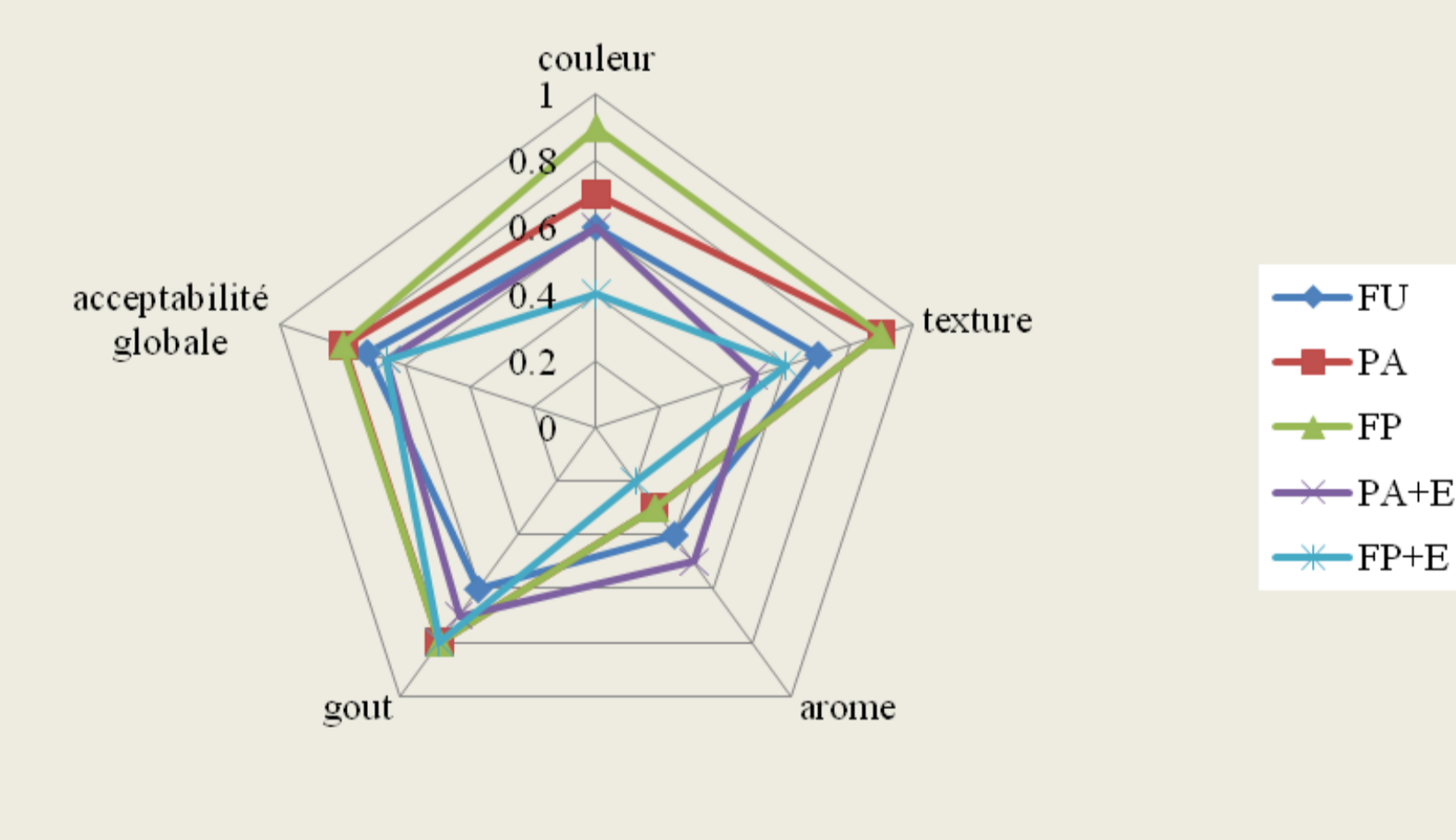
variation de la flore fongique en fonction du temps



Analyse organoleptique :

es feuilles (FU) détiennent les meilleures appréciations sensorielles dès les premiers 24 heures tandis que le Film plastique reste le moins apprécié au niveau de l'arome dû au seul fait qu'il manque l'arome caractéristique des feuilles *d'Halopégia Azurea*. Au bout de 76 heures, l'altération de la qualité organoleptique globale des bâtons emballés dans les feuilles est devenue considérable. Pourtant les bâtons emballés dans les films plastiques (FP) possède la meilleure appréciation.

Appréciations des paramètres sensoriels des échantillons après 96 heures



Conclusion et perspectives

⇒ l'échantillon emballé dans la feuille se contamine et se déshydrate plus rapidement que les autres échantillons ce qui serait à l'origine de la perte des qualités sensorielles pendant la conservation.

⇒ L'emballage qui préserve le mieux l'intégrité de l'aliment est celui du film plastique car le bâton contenu dans du film plastique est moins contaminé pendant le stockage, se déshydrate moins que les autres échantillons et possède des qualités sensorielles qui s'améliorent au fil du temps.

Bibliographies

Essia Ngang J.J., (2008). Les fermentations alcoolique et lactique: deux alternatives en vue de la valorisation des produits agricoles camerounais. Institut National polytechnique de Lorraine. Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires. Ecole Doctorale des Sciences et Ingénieurs des Ressources, procédés, Environnement, Laboratoire des Sciences du Génie Chimique.