

Valorisation de la mangue par le séchage

Aboubakar Dandjouma AK, Layla Hamadou, Kouébou C., Kameni A.

Laboratoire de Technologie Agro – Alimentaire, IRAD Garoua BP 415 Garoua, courriel: almecka@yahoo.fr

Comment sécher la mangue?

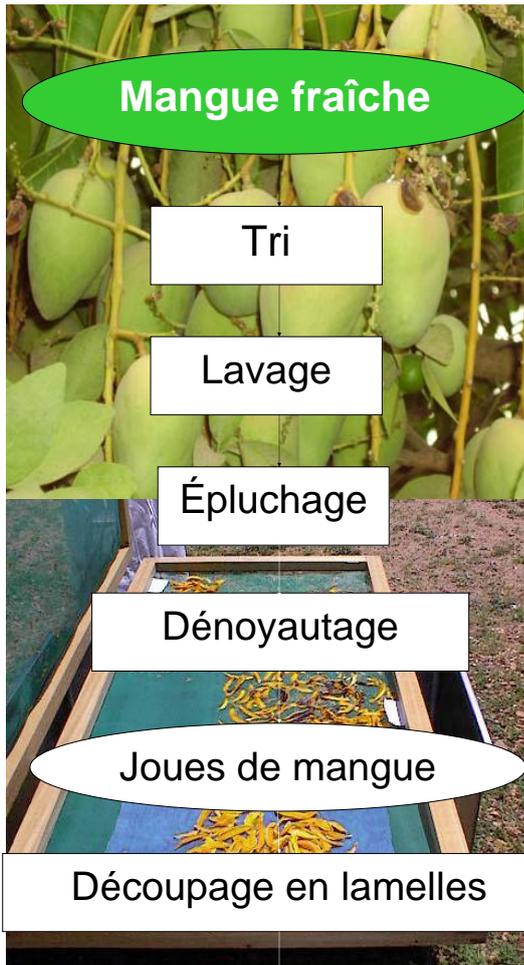
Deux procédés:

- ☞ Artisanal: séchage au soleil
- ☞ Semi – industriel: séchage électrique

Pour quelles utilisations?

- Consommation directe sous forme de snack
- Matière première pour la production des jus et nectars
- Incorporation dans les farines infantiles

Quel coût de production?



Opérations	Séchage	
	Solaire	Électrique
Achat (100 kg)	7500	7500
Conditionnement	4500	4500
Charges électricité	1000	10000
Total (F CFA)	13000	22000

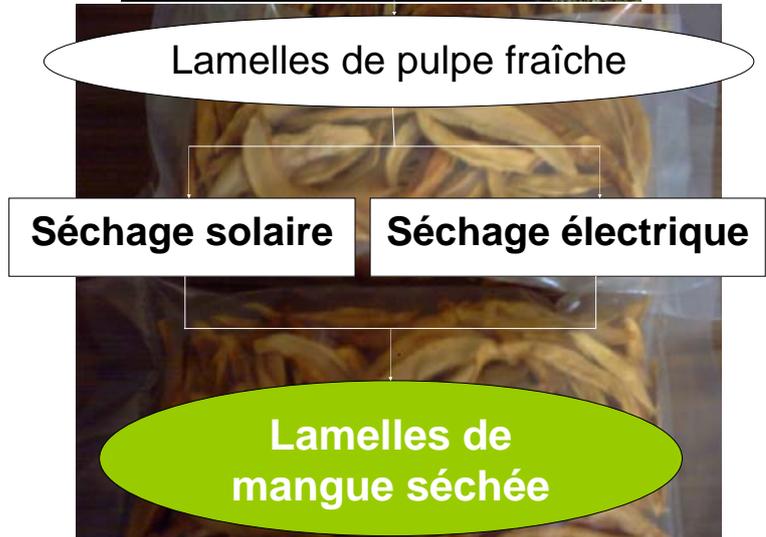
Un investissement de départ est nécessaire en terme de matériel et autres équipements, pour le séchage solaire, il est estimé à 90000 F CFA environ

Enfinement que gagne t-on?

Pour une vente directe au prix de 500 F CFA/sachet de 100 g; 100kg de fruits donnent 10 kg de lamelles séchées soient 100 sachets

La vente générerait: 50000 F CFA soit un bénéfice brut de:

- 37000 FCFA pour le séchage solaire
- 28000 F CFA pour le séchage électrique



Procédés de séchage de la mangue