

Impact du choix variétal sur la qualité technologique et nutritionnelle du "bassi", un couscous traditionnel consommé au Burkina Faso

Fatoumata Hama-Ba, Cecile Bachano, Madina Konaté, Aboubakar Dao, Hagrétou Sawadogo

Centre National de la Recherche Scientifique et Technologique /IRSAT/DTA, Ouagadougou, Burkina Faso

Journées Portes ouvertes du CNRST du 29 au 30 Septembre 2016

INTRODUCTION

Le couscous traditionnel appelé couramment *bassi* est généralement à base de variétés locales de mil et d'arachide. De nos jours des variétés de mil et d'arachide à rendement élevé et de bonnes valeurs nutritives sont mises au point par la recherche agronomique. Une bonne connaissance de l'adaptation de ces variétés aux produits locaux serait un atout pour leur vulgarisation.

OBJECTIFS

L'objectif est de déterminer l'importance de la prise en compte du choix de la variété dans la qualité et l'acceptabilité des produits.

METHODOLOGIE

Avec le mil local (ML) 4 combinaisons de *bassi* ont été produites à partir de 4 variétés d'arachide (Locale paysanne (AI), TE3, SH70T, QH243C): MLAL, MLSH, MLQH, MLTE. Les paramètres de la qualité culinaire : la granulométrie, le degré de délitescence (DD) et l'indice de gonflement (IG) à 25°C et à 100 °C ont été déterminés. Les teneurs en lipides, cendres ainsi que les teneurs en micronutriments fer, zinc et calcium ont été déterminés.

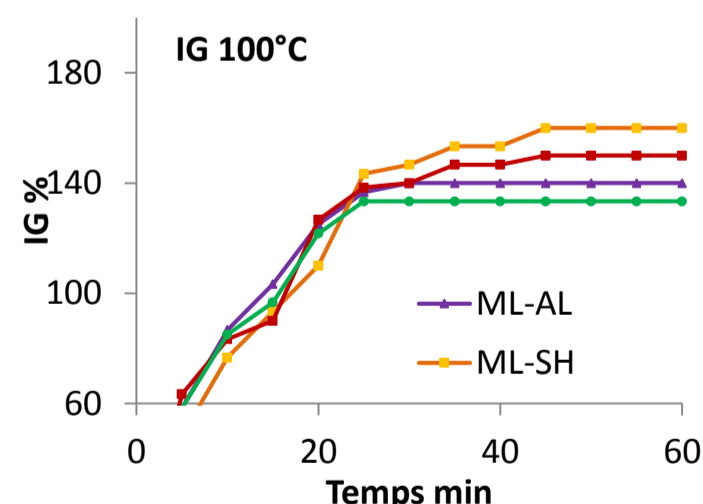
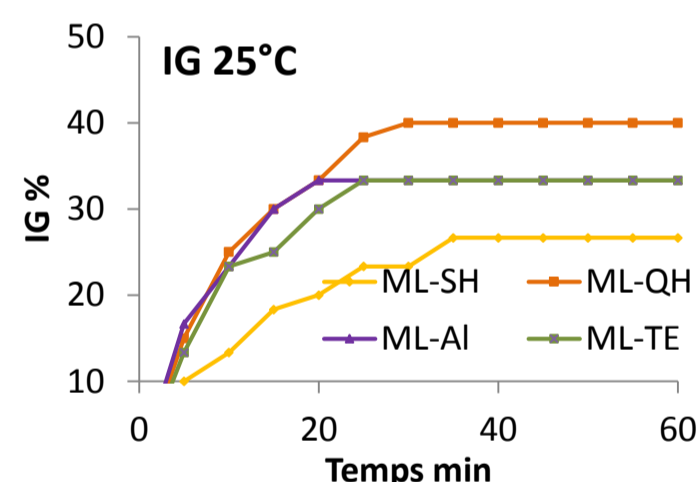
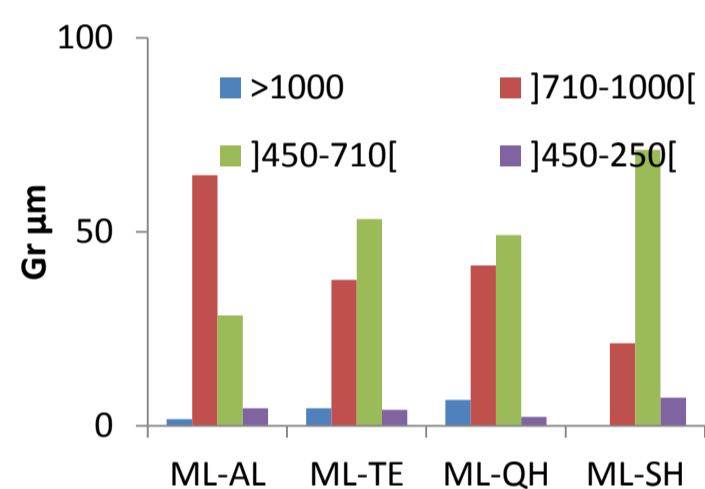
RESULTATS

Les agglomérats obtenus avec les variétés améliorées d'arachide sont pour plus de 50 % inférieurs à 710 µm. Les gros agglomérats sont retrouvés avec la combinaison locale, 64% ont une taille comprise entre]710-1000[µm. La combinaison locale MLAL a un pouvoir collant élevé, 3,62% de DD. Les IG présentent une allure similaire. A 100°C les IG des combinaisons améliorées MLSH et MLQH atteignent 160% et se stabilisent après 45 min. Les combinaisons MLAL et MLTE stabilisent leur gonflement après 25 min à 133 %.

Les teneurs en lipides, cendres, zinc, calcium des combinaisons améliorées sont plus importantes que celles de la combinaison locale. La combinaison MLSH présente les valeurs les plus élevées en calcium et en zinc.

Tableau: Paramètres technologiques et nutritionnelles des combinaisons de *bassi*

Combinaison <i>bassi</i>	DD %	Cendres %	Lipides %	Fer mg/100g	Zinc mg/100g	Calcium mg/100g
ML-AL	3,62	0,91	8,17	11,34	3,72	29,29
ML-SH	3,22	1,08	11,23	11,09	4,03	113,28
ML-TE	3,40	1,09	12,60	9,71	3,84	33,04
ML-QH	3,21	1,10	11,81	10,12	3,91	37,74



CONCLUSIONS

L'utilisation des variétés améliorées d'arachide SH70T, QH243 C a permis d'améliorer la qualité technologique et nutritionnelle du *bassi*.