

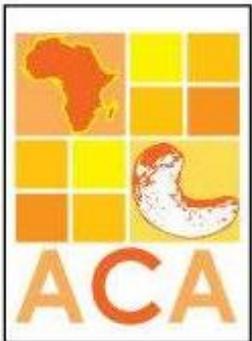
18^e Conférence & Exposition Annuelle du Cajou de l'ACA



BÂTIR LES CAPACITÉS POUR UNE INDUSTRIE DU CAJOU AFRICAIN DURABLE



Sofitel Cotonou Marina Hotel & Spa
Cotonou, Bénin
17 - 20 septembre 2024



Effets de la manutention post-récolte sur la qualité des matières grasses dans les noix de cajou

Priscilla Araba Amissah

8 septembre 2024



Introduction

Importance des noix de cajou

- Bonnes sources de macro et micro nutriments
- Contiennent beaucoup d'antioxydants
- Contiennent environ 40 à 50 % de matières grasses, dont 80 % d'acides gras insaturés.



Facteurs de détérioration des noix de cajou

- Acides gras insaturés en grande quantité
- Température de stockage élevée
- Humidité élevée, lumière et certains métaux



Ces facteurs :

- Prédisposent les noix à l'oxydation des lipides
- Entraînent une détérioration sensorielle et nutritionnelle
- Entraînent une réduction de la durée de conservation des noix



Production de noix de haute qualité

- L'utilisation de bonnes technologies de transformation
- Cueillette et récolte des noix en temps opportun
- Bonnes conditions de stockage, notamment des entrepôts bien ventilés
- Réduction de l'oxydation des lipides dans les procédures de transformation



Objectif

Étudier les facteurs qui prédisposent l'amande de cajou à l'oxydation des lipides au cours de la transformation des noix brutes et élaborer des stratégies en vue d'atténuer l'oxydation des lipides au cours de la transformation

Matériels et méthodes

- Étapes de transformation suivies





Paramètres de qualité

- **La teneur en matières grasses totales** a été déterminée par la méthode d'extraction de Soxhlet (AOAC, 1990).
- **L'indice de peroxyde (IP)** et la teneur en **acide gras libre (AGL)** ont été déterminés à l'aide des méthodes de titrage décrites dans la méthode officielle AOAC 965.33 (2003) et la méthode AOAC 940.28 (2003) respectivement.
-



Résultats



Effets de la transformation sur la qualité de la graisse de cajou

Étape de transformation	Échantillon	Matières grasses totales (%)	IP (mEq/Kg de matières grasses)	AGL (% d'acide oléique)
Cuisson à la vapeur	Amandes humides non dépelliculées	24,4	7,1	1,8
Séchage	Amandes séchées non dépelliculées	30,8	7	1,5
	Amandes séchées dépelliculées (mélange)	28,1	10,8	0,9
Classement par grade	Amandes entières	52,2	4,65	0,37
	Amandes brisées	25,5	13	0,9
Torréfaction	Amandes entières torréfiées	47,4	7,12	0,57

Valeur maximale acceptable de l'IP et de l'AGL pour les noix de cajou (IP $\leq 1,0$ mEq/Kg de matières grasses et AGL $\leq 0,0,7$ % d'Acide oléique (Autorité ghanéenne de normalisation 212:2013))

Conclusion

- Les procédures de transformation des noix de cajou brutes jouent un rôle important dans la qualité de matières grasses de la noix
- Les résultats laissent penser que l'application de chaleur au cours de la transformation des noix a entraîné des changements dans les valeurs de l'IP et de l'AGL
- Des niveaux élevés d'IP et d'AGL dans les amandes ont entraîné une détérioration de la matière grasse et un rancissement



Marche à suivre

Il s'agit d'une étude préliminaire sur les causes de l'oxydation des lipides des amandes, qui sera étendue à l'ensemble de la chaîne de valeur post-récolte ainsi qu'aux exploitations agricoles



**Merci pour votre aimable
attention.**