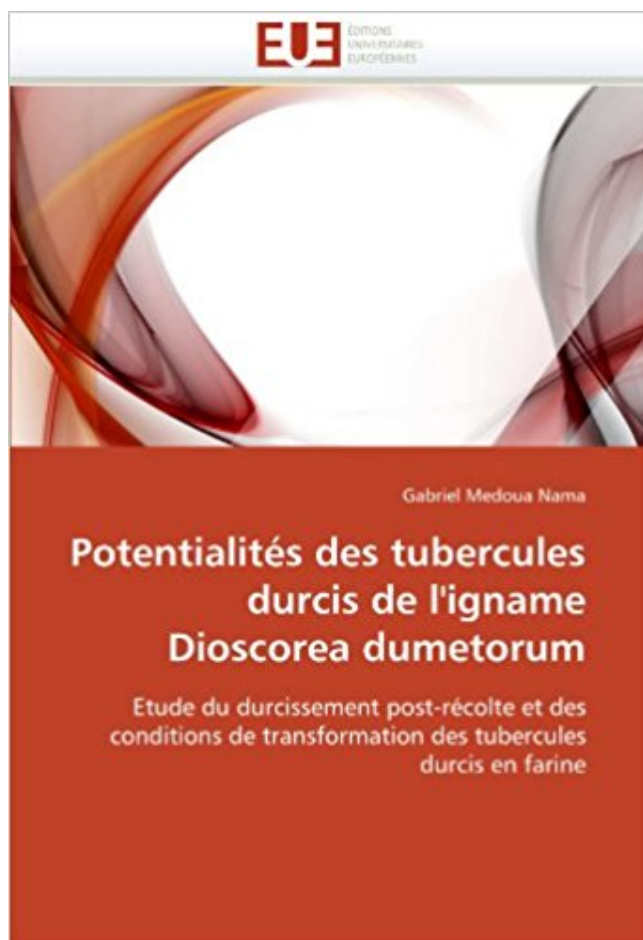


Potentialités des tubercules durcis de l'igname *Dioscorea dumetorum*: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des tubercules durcis en farine PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Les tubercules de l'igname *Dioscorea dumetorum* sont une importante source de nutriments et d'énergie. Après récolte, ils subissent un phénomène de durcissement caractérisé par l'échec du ramollissement à la cuisson. Ce travail a été réalisé dans le but de déterminer les mécanismes de durcissement des tubercules, d'évaluer les modifications physico-chimiques au cours du stockage et de rechercher les conditions de pré-traitement des tubercules durcis. Les résultats obtenus ont montré que le durcissement s'effectue suivant un mécanisme multiple qui inclut l'hydrolyse du phytate comme contributeur minimal de la difficulté-à-cuire et la perte en polyphénols via le mécanisme de lignification comme contributeur majoritaire. Le stockage des tubercules a entraîné une amélioration de sa qualité nutritive et une augmentation des propriétés fonctionnelles des farines. Le trempage préalable des tubercules durcis dans des solutions de NaCl ou de kanwa a permis une augmentation du taux de ramollissement pendant la cuisson, sans permettre de totalement surmonter le durcissement. Le rouissage naturel quant à lui a permis d'obtenir un ramollissement total après 7 jours.

Author Name:Morris Language:French. Content. Good condition with normal wear. . Europ.) (French Edition) · Potentialités des tubercules durcis de l'igname Dioscorea dumetorum: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des . en farine (Omn.Univ.Europ.) (French Edition) · L'intermédiation.

Potentialités des tubercules durcis de l'igname Dioscorea dumetorum. Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des tubercules.

4 sept. 2017 . En effet, quelques heures seulement après la récolte, les tubercules durcissent. . avant durcissement, soit de les rendre consommables une fois durcis. . au cours de la transformation ; - seule la reconstitution à partir de farines est . tome 1 (1-2): Les beignets d'igname au Nord-Cameroun La farine de.

Potentialités des tubercules durcis de l'igname Dioscorea dumetorum: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des . en farine.

Potentialités des tubercules durcis de l'igname Dioscorea dumetorum: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des . en farine.

Potentialités des tubercules durcis de l'igname Dioscorea dumetorum: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des . en farine (Omn.Univ.Europ.) (French Edition) [Gabriel Medoua Nama] on Amazon.com.

Etudes Critiques Sur Les Antecedents de L'Histoire Evangelique Et La Vie de Jesus . .. L'hiver au coeur · Potentialités des tubercules durcis de l'igname Dioscorea dumetorum: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des tubercules durcis en farine · Paris · Chartres, le portail de la Sagesse.

Potentialites Des Tubercules Durcis de L'Igname Dioscorea Dumetorum: Gabriel . Apres recolte, ils subissent un phenomene de durcissement caracterise par l'echec du . et de rechercher les conditions de pre-traitement des tubercules durcis. . nutritive et une augmentation des proprietes fonctionnelles des farines.

. DES TUBERCULES DURCIS DE L'IGNAME Dioscorea dumetorum (Kunth) pax : ETUDE DU DURCISSEMENT POST -RECOLTE ET DES CONDITIONS DE.

1 avr. 2014 . de quelques espèces d'ignames cultivées au Cameroun . . conservation, de transformation des denrées, mais aussi des préparations cu 1 i na i res. Les participants . tubercules et l'autre la conservation des légumineuses. .. de récolte pendant en conditions climatiques défavorables) et techniques.

28 déc. 2005 . tubercules durcis de l'igname Dioscorea dumetorum (Kunth) pax : Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des tubercules durcis en farine soit soutenue par Monsieur MEDOUA NAMA Gabriel .. Nutrition (CRAN) de l'Institut de Recherches Médicales et d'études des Plantes.

durcis de l'igname Dioscorea dumetorum (Kunth) pax : Etude du durcissement post récolte et des conditions de transformation des tubercules durcis en farine.

ET D'ETUDES DES PLANTES MEDICINALES. _I_ .,- . Phdnomkne de durcissement et ses conséquences . 5 - AcceptabilitB'des farines et de leur mode de pr6parakion . Elle represente 11 B 12 X de la production totale de tubercules pro- ... dumetorum deja durcis i3 condition que la durBe de conservation n'ait pas.

30 sept. 1988 . mention sciences, intitulée "Contribution à l'étude des potentialités nutritionnelles des Ignames" .. de la plante, les pratiques culturelles et les technologies post-recolte .. Il existerait donc dans les tubercules de *D. alata* et de *D. dumetorum* une ..

Détermination des tubercules durcis chez *D. dwnetorum*.

342, Eric-Adol T. Gatsi, LAW / International, International law, La condition juridique .. Etude de la Production et des Propriétés fonctionnelles de la farine de Taro, ... Potentialités des tubercules durcis de l'igname *Dioscorea dumetorum*, Etude du . post-récolte et des conditions de transformation des tubercules durcis en.

29. Sept. 2017 . Potentialités des tubercules durcis de l'igname *Dioscorea dumetorum*: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation.

Au Cameroun, les tubercules de *Dioscorea dumetorum* subissent après la récolte un durcissement qui les rend impropres à la consommation humaine; la nature et . Tous les tubercules utilisés pour cette étude ont été cultivés au cours de trois . tubercules durcis contraste avec l'aspect lisse et humide des sections de.

Potentialités des tubercules durcis de l'igname *Dioscorea dumetorum*: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des . en farine.

vilégiée, sous forme de tubercules frais. Les transporter et les conserver se tra- duit par des pertes post-récolte impor- tantes. L'igname a un coût relativement.

L'espèce d'igname utilisée a été *Dioscorea dumetorum* (cultivar Ex Jakiri) aux . mais pr;ésentant l'inconvénient de durcir quelques heures seulement après la . Diet ingredients in rat growth trials te, ce qui renforce l'intérêt de sa transformation en brine [3]. La farine d'igname a été obtenue après épluchage des tubercules,.

19 août 1983 . Igbame. Culture in vitro d'embryons de *Dioscorea rotundata* C.E.A. Okezie, . Introduction de farine de *Dioscorea dumetorum* dans une région rurale G. . Étude du comportement de la patate douce sur les hauts plateaux du . tubercule aux qualités nutritives qui durcit peu après la récolte. ... potentialités.

Potentialités des tubercules durcis de l'igname *Dioscorea dumetorum*: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des . en farine.

Potentialités des tubercules durcis de l'igname *Dioscorea dumetorum*: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des tubercules.

Potentialites Des Tubercules Durcis de L'Igbame *Dioscorea Dumetorum* (häftad) . Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des . sa qualit nutritive et une augmentation des proprits fonctionnelles des farines.

Communication au Séminaire International " Post-récolte et consommation des . Cette première phase d'étude, intitulée "valorisation de l'igname pour les marchés . kokoros, variétés d'igname bien adaptées à la transformation en cossette, (ii) la ... *Dioscorea cayenensis-rotundata* tardives à multiples petits tubercules.

24 nov. 2009 . Dans les années 80, leur transformation artisanale en cossettes séchées a été .. Etude de plantations échelonnées d'igname (*Dioscorea alata*, cv. . Les altérations post- récoltes des fruits, tubercules, rhizome et racines. .. le stockage, ce qui a pour conséquence de durcir les tubercules et conduit à une.

30 Jun 2017 . EAN 9786131584459. Potentialités des tubercules durcis de l'igname *Dioscorea dumetorum*: Etude du durcissement post-récolte et des conditions de transformation des . en farine (Omn.Univ.Europ.) (French Edition).

