

Yaoundé, le 2 avril 1968

Projet d'étude de la conservation du poisson
salé-séché du bassin tchadien.

Cette étude scientifique serait effectuée par la Section de Nutrition de l'O.R.S.T.O.M. de Yaoundé (Cameroun).

Elle devrait comprendre deux parties : l'analyse biochimique du poisson à partir du moment où il est pêché jusqu'au moment de sa consommation et une étude microbiologique (dénombrement des bactéries, isolement des principales souches notamment des pathogènes le cas échéant).

L'étude microbiologique semble particulièrement nécessaire pour étudier le comportement de ce produit salé-séché au cours de son stockage en climat tropical humide.

Ces analyses effectuées tout au cours du traitement technologique (salage, séchage) et au cours du stockage, notamment en zone humide, permettraient de connaître les différents nutriments du poisson et d'en apprécier leur dégradation ou leur transformation.

Les analyses suivantes peuvent être entreprises dès à présent :

- humidité (à l'étuve à 102°C et par entraînement au xylène),
- cendres (au four à moufle) sur lesquelles sont dosés le calcium, le fer et les chlorures,
- l'azote total et le phosphore sont dosés sur le minéralisat sulfurique,
- l'azote volatil et la triméthylamine par microdiffusion avec des cellules de CONWAY,
- lipides totaux par extraction au SOHLET,

B
20.563 ex 1

29 OCT. 1968
M O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire
N° : 20.563 ex 1
Cpte : B 38

- les vitamines A par spectrophotométrie,
- les vitamines du groupe B : thiamine, riboflavine et niacine sont dosées par voie microbiologique.

Grâce à un analyseur automatique, la composition des protéines en amino-acides pourrait être suivie tout au long de la transformation et de la conservation du poisson salé-séché.

Si nécessaire, d'autres minéraux (magnésium, potassium, sodium, etc...) pourraient être dosés.

La composition des lipides peut aussi être étudiée en détail ce qui permettrait notamment de mieux connaître un éventuel rancissement des graisses.

Une comparaison avec le poisson séché (salanga) ou fumé de ces mêmes régions pourrait peut-être mettre en évidence certains avantages nutritionnels de la méthode du salage à sec avant le séchage.

Cette étude intéressante sur le plan nutritionnel et scientifique voit son importance accrue du fait de l'augmentation de la production du poisson salé-séché du bassin tchadien et à cause de l'étendue des régions où se fait la commercialisation.

Yaoundé, le 2 avril 1968

Joseph LAURE