

Utilisation de l'analyse sensorielle pour modifier la formule de farines infantiles

3-10

Traore* T., Lathelize** M., Mouquet** C., Trèche** S.

* CRSBAN/Fast/Université de Ouagadougou et Unité de Nutrition du centre IRD de Ouagadougou

** Laboratoire de Nutrition Tropicale du centre IRD de Montpellier.

Que ce soit pour améliorer leur acceptabilité ou leur valeur nutritionnelle ou pour tenir compte des disponibilités ou du coût des matières premières, un responsable d'unité de production de farine infantile peut être amené à vouloir modifier la composition en ingrédients de son produit. Pour ce faire, il doit s'assurer que les modifications de la formule permettent de conférer aux bouillies, d'une part, une densité énergétique et une composition en nutriments adaptées aux besoins nutritionnels des jeunes enfants et, d'autre part, des caractéristiques organoleptiques (saveur, couleur, consistance) comparables à, sinon meilleures que, celles des bouillies préparées à partir de la formule initiale. Notre objectif a été de comparer deux procédures d'évaluation sensorielle susceptibles d'être mises en œuvre auprès de consommateurs de farines infantiles pour mesurer les effets de modifications de la formule sur l'acceptabilité de bouillies préparées à une densité énergétique de 100 kcal/100g et à une consistance fluide à partir d'une farine composée (mil, 66,3%; soja, 19,0%; arachide, 5,0%; sucre, 9,0%; sel, 0,7%; amylases industrielles) produite dans une petite unité de Ouagadougou.

Méthodologie: La sélection des deux procédures a été réalisée à partir des hypothèses suivantes: (i) l'acceptabilité des produits ne peut être étudiée qu'après préparation des farines sous forme de bouillies, avec toutes les contraintes de logistique que cela suppose, auprès d'un échantillon représentatif de mères ayant un enfant en âge d'en consommer; (ii) seuls des tests comparatifs au cours desquels les mères sont interrogées sur leur préférences entre différentes bouillies peuvent être utilisés; (iii) ces dégustatrices n'étant pas des panélistes expérimentés, les tests doivent être simples et rapides, ce qui nous a amené à limiter à 3 le nombre de bouillies

