

Caractérisation sensorielle en milieu urbain du Ablo, un pain traditionnel cuit à la vapeur en Afrique de l'Ouest

Sensory characterization of Ablo, a West African steam-cooked bread, in urban areas

Présentateur/Presenter : Prof. Joseph Hounhouigan / Dr Christian Mestres

Les populations côtières Ouest – Africaines valorisent le maïs sous la forme d'un pain cuit à la vapeur appelé Aboloo au Ghana ou Ablo au Bénin. Avec l'urbanisation, l'enracinement du riz dans les habitudes culinaires de ces populations a induit une généralisation de la production de ce pain à partir du riz. Dans une perspective d'industrialisation et de valorisation des productions locales, la présente étude a déterminé le profil sensoriel du ablo de riz obtenu à partir de cinq procédés de fabrication différents. Les descripteurs sensoriels du Ablo ont été générés au cours de 16 discussions de groupe menées avec des panels de 3-5 consommateurs habituels de Ablo et quantifiés par un panel semi-entraînés de 22 dégustateurs en trois répétitions. Les discussions de groupe font ressortir que le Ablo peut être décrit principalement par ses attributs de texture (levé, consistant, collant, ferme, élastique, friable, tendre, surface lisse) et de goût (sucré, salé, acide), mais aussi par des attributs secondaires liés à l'apparence (blanc, jaunâtre, luisant, couleur uniforme, surface poreuse) et à l'odeur (odeur de fermentée, odeur de riz). L'analyse quantitative descriptive montre que le procédé caractérisé par « une non utilisation du blé et une fermentation longue d'environ 21 heures » donne un Ablo dont l'attribut « levé » est significativement plus faible que celui de l'Ablo issu des autres procédés. Le procédé caractérisé par « la précuisson hors feu » est évalué avec une couleur « blanche » plus faible que celle de l'Ablo issu des autres procédés. En dehors de ces différences, les Ablo issus des cinq procédés ont un profil sensoriel identique pour leurs attributs « jaunâtre », « collant », « consistant », « tendre », « friable », « élastique », « odeur de fermenté », « acide » et « sucré ». Un tel profil sensoriel permet de définir le référentiel descriptif du Ablo de riz tel que consommé en milieu urbain au Bénin.

Mots Clés: Profil sensoriel, Riz, Texture, Bénin

Co-auteurs

Madodé	Yann Éméric	Laboratoire de Biochimie Microbienne et de Biotechnologie Alimentaires, UAC, Benin
Akissoé	Noël	Laboratoire de Physico-Chimie et d'Evaluation Sensorielle des Aliments, UAC, Benin
Hounhouigan	D. Joseph	Laboratoire de Biochimie Microbienne et de Biotechnologie Alimentaires, UAC, Benin
Manful	John	AfricaRice Center, Cotonou, Benin
Mestres	Christian	CIRAD, UMR QualiSud, Montpellier France



African food tradition revisited by research

*Project coordinator : Cirad
www.after-fp7.eu*

African Food Tradition rEvisited by Research



REPORT ON THE AFTER Congress Dakar - Senegal, 11 and 12 November 2014

Congress organised by ESP-UCAD, CIRAD and AAFEX



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement no. 245-025

