

# LE MALT POUR LA BOUILLIE

## Fiche produit

Version du 06 09 2017

Le malt est une céréale germée. Le "malt pour la bouillie" est un malt qui a été séchée, broyée et tamisée. Il se présente sous forme de farine.

Le "malt pour la bouillie" a la propriété de liquéfier rapidement les bouillies épaisses et chaudes.

Les céréales utilisées pour préparer du malt pour la bouillie peuvent être du sorgho rouge ou blanc, du maïs, du petit mil ou du riz paddy ou d'autres graines germées.

### COMPOSITION DU MALT

- Amylases alfa et bêta.
- Dextrines, maltose, iso-maltose et autres hydrates de carbone à chaînes courtes,
- Saccharose (sucrose), glucose, fructose,
- Protéines,
- Vitamines ( B1- B2- PP ) et Minéraux ( Potassium, phosphore, magnésium...).

**C'est parce que le malt est riche en amylases qu'il est joint en haut du sachet de farine.**

### QUALITÉ AMYLASIQUE DU MALT

La qualité amylasique du malt pour la bouillie joint au sachet est jugée selon sa capacité à liquéfier les bouillies épaisses. Les producteurs vérifient son efficacité. Lors de l'expertise des sachets, la mesure de la vitesse d'écoulement (VE) permet d'évaluer plus rigoureusement la qualité amylasique du malt. (Tests sur une bouillie standardisée de maïs et sur une bouillie BAMiSA préparée avec la farine du sac)

Le rapport amyloses/amylopectines d'une céréale est variable selon l'espèce, la variété et la maturité. Ces variations peuvent expliquer les différences de viscosité des bouillies et moduler l'activité des amylases. Si la liquéfaction n'est pas suffisante, il peut être nécessaire d'augmenter la quantité de malt ajouté à la bouillie.

### BACTERIOLOGIE DU MALT

Les graines germées utilisées pour préparer le malt ne peuvent être stérilisées par un traitement (chauffage) qui détruirait les amylases. Un maximum de précautions d'hygiène est donc pris lors de sa préparation.

Les quantités de malt introduites dans une bouillie sont très faibles, "trois pincées" (c'est à dire moins de 1g). A cette quantité, la contamination bactérienne se confond avec celle de l'environnement, (bol et cuillère utilisés pour consommer la bouillie). Cependant, par sécurité, les bouillies qui ne sont pas consommées rapidement devront être rebouillies après liquéfaction.

### CONDITIONNEMENT

Un petit sachet de 8 à 10 g de « malt pour la bouillie » est placé au sommet de chaque sachet de farine. Le conditionnement dans des petits sachets zippés facilite l'utilisation.

Le "malt pour la bouillie" peut être utilisé pour toutes les bouillies contenant de l'AMIDON de céréales ou de tubercules. Le "malt pour la bouillie" peut être considéré comme un "produit" en lui-même et peut être distribué ou vendu indépendamment.