

LE MALT POUR LA BOUILLIE

Fiche produit

Version du 06 04 2016

Le "malt pour la bouillie" se présente sous forme de farine.
Cette farine est faite d'une céréale germée qui a été séchée, broyée et tamisée.
La céréale utilisée pour préparer le malt peut 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 béta.
- Dextrines, maltose, iso-maltose et autres hydrates de carbone à chaînes courtes,
- Saccharose (sucrose), glucose, fructose,
- Vitamines (B1- B2- PP) et Minéraux (Potassium, phosphore, magnésium...)

C'est pour sa richesse en AMYLASES que le malt est joint au sachet de farine.

QUALITÉ AMYLASIQUE DU MALT

Cette qualité se manifeste par le pouvoir du malt à liquéfier les bouillies épaisses et chaudes. C'est cette qualité qui caractérise le "malt pour la bouillie" joint au sachet de farine. Lors de l'expertise des sachets, cette qualité est évaluée par la mesure de la vitesse d'écoulement (VE) de bouillies standardisées.

Les farines sont constituées d'amidons qui gélifient au moment de la cuisson à l'eau. Selon les céréales utilisés, le rapport amyloses / amylopectines est variable. Cette variabilité explique que la liquéfaction des bouillies soit parfois incomplète. Il peut alors 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 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" (moins de 1g).

Le malt est donc peu contaminant, pas plus que ne le sont bols et cuillères utilisés pour consommer la bouillie. Cependant, 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. Son conditionnement distinct permet de l'utiliser selon le besoin. L'utilisation de petits sachets zippés en facilite l'ouverture et la fermeture. Une étiquette est jointe au sachet de malt pour expliquer son usage.

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 donné ou vendu de façon séparée.**