

LA BOUILLIE BAMiSA : DÉFINITION

C'est une bouillie composée-amylasée à 30% de matière sèche.

60 g de farine BAMiSA + 200 ml d'eau
puis
Liquéfaction par une amylase locale, après cuisson,

LA BOUILLIE BAMiSA : PRÉPARATION

Contrôle des proportions eau - farine :

Mélange de « **1 volume de farine pour 2 volumes d'eau** »,
(soit 60 g de farine pour 200 ml d'eau).

Cuisson brève (deux à trois minutes).

Liquéfaction amylasique de la bouillie (sans adjonction d'eau)

pour adapter sa consistance aux utilisateurs (ajout, par exemple, de **3 pincées** de farine maltée à la bouillie chaude)

La farine maltée fournie avec le sachet de 500 g de farine BAMiSA®.

LA BOUILLIE BAMiSA : COMPOSITION

- Composition attendue pour 100 ml de bouillie :
Protides 4,5g, Lipides ≥ 3,3g, Glucides 19g ± 1g, Fer 3mg, Zinc 1,8mg,
Cal 30mg, Phosphore 78mg, Magnésium 33mg, Cuivre 17mg.
- Valeur calorique d'un bol de bouillie (200 ml) : 255 Kcal.

LA BOUILLIE BAMiSA : UTILISATIONS

Jeunes enfants

- Les enfants à partir de six mois, en complément de l'allaitement maternel.
- Dès quatre mois, en complément de l'alimentation lactée de l'enfant orphelin ou si déficit irréversible en lait maternel.
- En prévention ou en traitement de la malnutrition modérée. La bouillie BAMiSA est à utiliser jusqu'à ce que l'enfant soit capable de satisfaire tous ses besoins nutritionnels avec l'alimentation familiale traditionnelle.
- En relais de la phase I du traitement de la malnutrition sévère, c'est à dire après utilisation des mélanges Lait-Huile-Sucre selon les formules F75 puis F100 ou d'aliments thérapeutiques prêts à l'emploi ATPE (ou RUTF).

Grands enfants et Adultes

- Enfants d'âge scolaire.
- Femmes enceintes ou allaitantes.
Adultes dénutris (maladies chroniques, séropositivité, chirurgie)
- Personnes âgées.

Un sachet de 500 g de farine BAMiSA permet de préparer l'équivalent de 8,3 bouillies et d'apporter 2125 Kcal.

LA BOUILLIE BAMISA : RECETTE

Texte et dessins figurant sur les sachets de farine BAMISA®

La Recette " 1 - 2 - 3 "

1 volume de farine + 2 volumes d'eau
+ 3 pincées de malt.

1° Dans un bol, délayer
1 verre de farine et 1 verre d'eau.

2° Dans une casserole, faire bouillir
1 autre verre d'eau.

3° Verser dans l'eau bouillante
la farine délayée.

4° Chauffer en mélangeant.
La bouillie devient très épaisse.

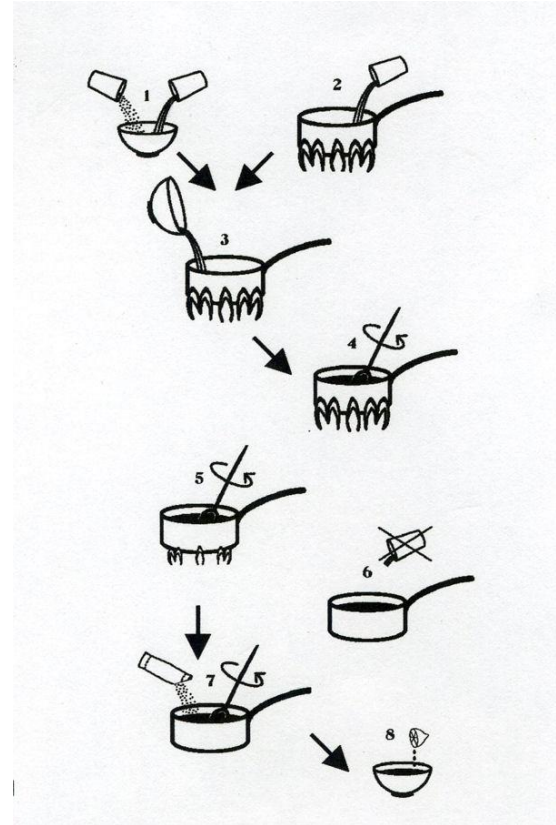
5° Cuire quelques minutes
à feu doux, en mélangeant.

6° Retirer du feu et surtout
ne pas ajouter d'eau.

7° Pour **liquéfier** sans diluer,
ajouter et mélanger 3 pincées
de malt dans la bouillie chaude.
Grâce à l'amylase du malt, la
liquéfaction est rapide.

Consommer immédiatement
ou **faire rebouillir quelques instants.**

8° Il est conseillé d'ajouter :
Jus de fruit, tomate,
huile de palme **rouge**...
Ou des vitamines et minéraux de prescription médicale.



« **Liquéfiez sans diluer** » et la « **Recette 1-2-3** »
ont valeur de
messages d'Education Nutritionnelle