

Fiche Produit	Caractéristiques des AMYLASES NATURELLES jointes aux sachets de farine	
--------------------------	---	---

Version du 04/05/2023

**Ce sont des amylases naturelles de malt et de patate douce
Ces amylases rendent possible la préparation
de Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL).**

MALT

Le "malt pour la bouillie" provient d'une céréale qui a germé et qui, ensuite, a été séchée, broyée et tamisée.

Il se présente sous forme de farine.

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 toutes autres graines de céréales.

PATATE DOUCE

L'amylase naturelle de patate douce provient de patate douce râpée, séchée, broyée et tamisée.

Elle se présente sous forme de farine.

COMPOSITION

- Hydrates de carbone à chaînes courtes : maltose, iso-maltose, saccharose (sucrose), glucose, fructose, et dextrines,
- Protéines,
- Enzymes : amylases β et α , phytases,
- Vitamines (B1- B2- PP),
- Minéraux (Potassium, phosphore, magnésium...).

- Celle de la patate douce crue
- Hydrates de carbone (Amidon),
 - Enzymes : Amylases β , dont la qualité et la quantité est variable selon les patates douces,
 - Vitamine A,
 - Minéraux.

EFFICACITÉ DES AMYLASES NATURELLES

La teneur élevée en amylases du malt ou de la patate douce détermine, en grande partie, leur pouvoir de liquéfaction sur les bouillies épaisses.

Le degré de liquéfaction dépend aussi de la nature des amidons de la farine utilisée pour faire la bouillie (notamment du rapport amyloses/amylopectines variable selon l'espèce, la variété et la maturité des grains) et de la finesse de la mouture.

La qualité de l'amylase naturelle est plus déterminante que sa quantité.

BACTERIOLOGIE

Le malt et la patate douce ne peuvent pas être "stérilisés" par un chauffage car cela détruirait les amylases. Un maximum de précautions d'hygiène est donc nécessaire lors de leur préparation.

Comme la quantité d'amylase naturelle à ajouter à la bouillie épaisse est très faible, trois pincées, c'est à dire moins de 1g / 200 ml de bouillie, une éventuelle contamination bactérienne se confondrait avec celles de l'environnement (bol et cuillère utilisés pour consommer la bouillie).

CONDITIONNEMENT

Un petit sachet de 8 à 10 g « d'amylase naturelle » est placé au sommet de chaque sachet de 500 g de farine BAMiSA.

**Les amylases naturelles peuvent être utilisées pour liquéfier
toutes les bouillies de céréales ou les purées de tubercules.**

**L'amylase naturelle de malt ou de patate douce peut être considérée comme un
"produit" qui peut être distribué ou vendu séparément pour la préparation de BCL.**