



Royaume des Pays-Bas

ACMA2
Approche Communale pour le Marché Agricole - Phase 2

FICHE TECHNIQUE : TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DE LA PATE D'ARACHIDE



Contacts : Programme ACMA 2
IFDC-BENIN: Quartier Agbondjèdo c/1079
Face Complexe scolaire Baptiste, Cotonou, Bénin
Tel: (+229) 21 30 59 90 / (+229) 21 30 76 20
Chef Programme : cdangbegnon@ifdc.org;
www.ifdc.org/acma-BENIN/



1. Description

La pâte d'arachide est obtenue à partir de la mouture des graines d'arachide torréfiées. Très simple à réaliser la production de la pâte d'arachide nécessite certaines bonnes pratiques pour obtenir un produit de bonne qualité et apprécié au niveau organoleptique par les consommateurs. Sur le plan nutritionnel la pâte d'arachide est riche en matière grasse avec une amélioration de la digestibilité de certains nutriments. Cette Fiche a été validée par toutes les composantes nationales du monde agricole

2. Matière première

La matière première utilisée pour la production de la pâte est les graines d'arachide.

3. Equipements utilisés

Les équipements utilisés pour la production de la pâte d'arachide sont :

- Un décortiqueur
- Un torréfacteur

4. Succession des opérations techniques

- **Décorticage** : les graines d'arachides non décortiquées doivent être débarrassées de leurs coques. Il peut se faire à la main ou à l'aide d'une décortiqueuse. Dans les deux cas le décorticage des arachides nécessite des graines d'arachides bien séchées.
- **Vannage** : les graines décortiquées sont vannées afin d'éliminer les coques associées aux graines et souvent d'autres impuretés. Le vannage se fait manuellement.
- **Tri** : Les graines décortiquées sont soigneusement triées. Le triage va consister à éliminer les mauvaises graines mais aussi à séparer les bonnes graines en 2 lots dont un lot pour les graines fermes et un lot pour les brisures. Le tri se fait manuellement. L'étape du tri est une étape critique pour l'obtention des tourteaux de bonne qualité nutritionnelle et organoleptique.
- **Torréfaction** : elle est une étape essentielle pour améliorer la qualité du produit fini. En effet, elle augmente la palatabilité, favorise le développement de la couleur, de la flaveur, de la texture et accroît

la durée de conservation du produit fini. En outre la torréfaction détruit certains microorganismes et inactive les enzymes qui favorisent la détérioration du produit. Elle consiste à soumettre les graines d'arachides à une forte température pouvant aller de 140 °C à 180 °C en un temps court. Le temps et la température sont les principaux facteurs contrôlés au cours de la torréfaction. La torréfaction se fera en 2 temps : dans un premier temps les graines fermes puis ensuite les brisures. La torréfaction peut se faire manuellement ou à l'aide d'un torréfacteur.

- **Refroidissement** : Les graines d'arachides torréfiées sont étalées à l'ombre sur un endroit propre et bien sec pour le refroidissement.
- **Dépêlliculage** : les arachides torréfiées et refroidies sont séparées de leurs enveloppes. Le Dépêlliculage se fait manuellement pour détacher les enveloppes des graines.
- **Vannage** : il consiste à éliminer les enveloppes des graines.
- **Broyage** : les graines d'arachides torréfiées et dépêlliculées sont broyées finement pour obtenir de la pâte d'arachide. Il est recommandé d'utiliser des broyeurs en inox pour éviter des contaminations avec le fer ou l'aluminium de certains équipements. La pâte doit être récupérée dans un récipient propre.
- **Conditionnement** : la pâte d'arachide est conditionnée dans des récipients en plastique ou en verre. Sa durée de conservation est plus courte que celle des tourteaux à cause de la teneur élevée en matière grasse.



Photo 35 : Graines d'arachide



Photo 36 : Triage



Photo 37 : Graines d'arachide torréfiées



Photo 38 : Pâte d'arachide