

## NOUVELLE NOTE SUR LA FABRICATION DE POUDRE DE BANANE

Dans son numéro de Juillet 1946 « Fruits d'Outre-Mer » faisait paraître une note préliminaire sur la fabrication de poudre de banane.

Les essais furent effectués à cette époque par le procédé « Atomisation » et le procédé « Séchoir tambour ».

Le procédé de séchage par atomisation est très connu maintenant, et permet d'obtenir des produits d'une qualité parfaite. Il nécessite malheureusement un appareillage assez coûteux pour les petites entreprises et, de ce fait, les Industriels coloniaux hésitent à l'employer.

Le procédé de séchage par « Séchoir tambour » qui n'avait pas donné de résultats satisfaisants à ce moment-là, est maintenant au point. Le constructeur de ce séchoir ayant accepté sur la demande de l'I.F.A.C. de reconsidérer entièrement le problème, il fallut plus de deux années de travail avant d'obtenir un appareil donnant toutes satisfactions.

Ce dernier se compose d'un seul cylindre chauffant en acier inoxydable sur lequel la pulpe de banane, préalablement broyée, est appliquée en un film très mince par l'intermédiaire de deux rouleaux distributeurs non chauffants. La pulpe ne séjourne qu'un temps très court sur le cylindre où elle est immédiatement desséchée sous la forme d'un film sec qu'un couteau racléur fait tomber dans une gorge d'évacuation. Une vis sans fin achève de transformer le produit obtenu en poudre.

L'analyse du produit final, effectuée aux laboratoires Elesca et Maille par M. Voltaire-Salva a donné les résultats suivants :

	Grs %	Grs %
Perte à 100°/110.....	4,18	
Humidité sous vide sulfurique.....		0,66
Matières minérales.....		2,47
Sucres réducteurs.....		19,90
Saccharose.....		50,10
Amidon.....		14,95
Sucres totaux (en sucre interverti).....	73,20	
Cellulose.....		1,52
Matières pectiques (acide pectique précipité par l'acétone).....		1,00
Azote.....	0,98	
Matières protéiques (N x 6,25).....		6,12
Matières grasses.....		traces
Hydrates de carbone.....	88,15	
Calcium en mgrs p/100 grs.....	67	
Phosphore en mgrs p/100 grs.....	12	
Rapport Ca/P.....	5,58	
Calories pour 100 grs.....	388	

Il ressort de cette analyse que le rapport calcium-phosphore, si important au point de vue nutritif, est relativement élevé dans ce produit.

La poudre obtenue est de couleur jaune clair. Son goût et sa couleur rappellent très nettement la banane mûre. C'est une farine non panifiable utilisable par les biscuitiers et les fabricants de petits déjeuners. Son débouché, bien que relativement limité en ce moment, est susceptible de s'accroître assez rapidement.

D'autre part, cette industrie de transformation permet d'utiliser les régimes non conformes aux normes du conditionnement et peut apporter en période de mévente une aide appréciable aux producteurs.

J. BOULAIS

Chef du Service Technique de l'I.F.A.C.

## “FRUCTIDOR INTERNATIONAL”

■ *Magazine illustré de l'Importation et de l'Exportation des Fruits et Primeurs* ■

**consacre son dernier numéro paru à la  
Production et au Commerce de la Banane**

— En voici le Sommaire : —

**Le Commerce des Bananes. — La Production de l'Union Française. —  
Le Marché Français. — Le Marché Mondial. — Expédition et Conditionnement  
à la Martinique. — Deux Pays Producteurs (Brésil et Iles Canaries). —  
Transport des Bananes. — Ligne Bananière : Côte d'Ivoire et Guinée  
Française. — La Maturation des Bananes. — L'Ananas, etc... etc...**

— *Spécimen gratuit sur demande adressée aux* —

**ÉDITIONS FRUCTIDOR, 98, rue Joseph Vernet - AVIGNON (Vaucluse)**