

# Un exemple d'utilisation de la banane mûre.

## Fabrication d'une farine composée

Intéressé par la valeur nutritive et les propriétés diététiques de la banane mûre, le D<sup>r</sup> PETIT a considéré que l'emploi d'un aliment complet, comportant tous les éléments de la banane mûre s'avérerait particulièrement indiqué aux Antilles dans l'alimentation des enfants chez qui les troubles digestifs sont particulièrement fréquents.

C'est pourquoi fut entreprise, selon un procédé breveté, la préparation de la « Cérébanine », farine biscuitée à base de banane mûre parfaitement, lactée ou non lactée.

### Fabrication.

Voici les différentes opérations à effectuer ainsi que l'appareillage nécessaire pour obtenir cette farine composée :

- 1) la pulpe de banane est réduite en une pâte grâce à un hachoir électrique ;
- 2) un pétrin électrique effectue le mélange des différents éléments entrant dans la composition du produit fini :  
pâte de banane,

lait en poudre entier riche en matières grasses, farine de blé blutée à un taux lui laissant ses sels minéraux et ses vitamines,  
sucre de canne de première qualité,  
arrow-root de premier choix,  
vanille naturelle.

3) Réduction de la pâte obtenue en petits rectangles grâce à un appareil rotatif adapté à ce travail.

4) Dessiccation de ces rectangles, placés sur des plaques en métal inoxydable introduites dans un four dont la ventilation est spécialement étudiée. La pâte cuite complètement (farine biscuitée) présente une belle couleur blonde.

5) Cette pâte séchée est finalement broyée.

6) La poudre d'un beau blond doré obtenue, est introduite dans des boîtes préalablement stérilisées, grâce à une remplisseuse-doseuse automatique. Une sertisseuse électrique sert ces boîtes qui contiennent alors une farine lactée, homogène, de goût très agréable, ayant tout le parfum de la banane mûre, agrémenté d'un goût de vanille naturelle.

### Composition du produit obtenu.

	N° 1 Cérébanine lactée sucrée	N° 2 Cérébanine lactée sucrée chocolatée	N° 3 Cérébanine simple
Humidité . . . . .	4 %	2,8	6,66
Hydrates de carbone . . . . .			total
Amidon . . . . .	38,21	10,2	75,7
Saccharose . . . . .	26,09	52,3	
Sucres réducteurs (en sucre interverti) . . . . .	7,45	8,4	
Cendres . . . . .	1,86	2,2	1,31
Lipides (extrait éthéré) . . . . .	5,48	9,8	0,30
Cellulose et indosé . . . . .	5	4,3	6,31
Protides . . . . .	11,80	10	11,72
Valeur calorique pour cent grammes . . . . .	383,52	411,8	352,28
Consommation à l'usage . . . . .	des enfants	des adultes	à associer à d'autres éléments pour enfants et adultes

1 et 2 analysés au laboratoire municipal de Paris (Préf. de Police)  
3 analysé au laboratoire du Service de l'Agriculture de Fort-de-France.

L'exportation de ce produit alimentaire fini et conditionné, ainsi que l'envoi de la poudre de banane brute en emballages plus importants, permettrait d'établir une indus-

trie durable nécessaire et souhaitable, au lieu même de la production de ce fruit tropical.

I. DOLINSKY, I. F. A. C.