

Produits du bissap (oseille de Guinée: *Hibiscus sabdarifa* L.)

Le bissap est un condiment et colorant alimentaire commercialisé au Sénégal et sans doute produit dans bien d'autres pays tropicaux. A vrai dire il n'est pas tiré d'un fruit, mais plutôt d'une fleur : ce sont les fleurs d'*Hibiscus*, avec leur ébauche de fruit contenant déjà des graines dans leurs loges carpellaires, qui sont desséchées et broyées pour le transport et la vente.

Une fois séché, le produit est rose, acidulé et sans parfum. Mais avant séchage il possède une couleur rouge éclatante, due aux anthocyanes des pétales, qui rappelle celle des framboises avec plus d'intensité.

Voulant profiter de l'avantage de cette couleur, nous avons obtenu du bissap frais, provenant de Dakar par avion, ainsi que des fleurs séchées entières.

CONFITURES ET GELEES

Pour extraire le plus possible de matière colorante, on a fait macérer le bissap frais dans un poids égal d'eau à 60°C pendant une heure, et séparé à l'extracteur centrifuge un liquide épais, rouge noir, acidulé et possédant une odeur prononcée ; le rendement de l'opération a été de 75 p. cent.

Cette pulpe, additionnée de son poids de sucre et mise à cuire jusqu'à obtenir un pourcentage d'extrait soluble de 70 p. cent, a donné une marmelade rouge foncé acide mais sans parfum.

On peut obtenir de la même façon une gelée en partant de la pulpe préalablement filtrée.

Ces produits de très belle apparence n'ont malheureusement pas d'arôme. A titre d'essais, nous en avons aromatisé une partie avec un extrait de framboise et un extrait de fraise provenant de Grasse.

SIROP

Cette fois nous sommes partis des fleurs séchées.

Pour extraire le mieux possible les matières solubles, nous avons fait trois macérations successives avec de l'eau à 60°C. Pendant la première macération, les fleurs gonflent rapidement.

A chaque opération, on a utilisé, pour 100 g de produit sec au départ, 500 g d'eau chaude.

La première décantation a donné un liquide à 5 p. cent d'extrait soluble et 280 mé/l d'acidité ; la deuxième, respectivement 2 p. cent et 84 mé/l, la troisième 0,5 p. cent et 20 mé/l. Les trois portions mélangées, représentant un volume proche de 1500 ml, avaient alors un extrait de 2,7 p. cent et une acidité de 126 mé/l.

Ce mélange a été alors soumis à une concentration sous vide, à basse température pour ne pas altérer la couleur ; le concentré avait un extrait de 7 p. cent et une acidité de 360 mé/l.

On lui a ajouté un sirop de sucre de manière à obtenir, finalement, un litre de sirop à 61° Brix.

Ce sirop, de très belle couleur et parfaitement limpide, a été conservé en emballages plastiques (flacons semi-rigides en P V C, sachets de Rilsan).

Une expérience de conservation à la lumière a montré que la couleur du sirop ou des gelées s'altère lentement, passant du rouge vif au rouge terne et au brun ; cette altération est normale pour un produit anthocyanique.