



Évaluation de la consommation et caractérisation nutritionnelle des feuilles de *Tiliacora funifera*

MANANGA Vital^(1,2,3*), ITOUA OKOUANGO Yvon Simplicite^(1,2), MOUKASSA Wolfgon⁽¹⁾, BOUKOU Gabriëlla Jesnaure⁽¹⁾, ELENGA Michel^(1, 2)

⁽¹⁾Laboratoire de Nutrition et d'Alimentation Humaine (LaNAH), Faculté des Sciences et Techniques (FST), UMNG, BP : 69, Brazzaville, Congo.

⁽²⁾Equipe Pluridisciplinaire de Recherche en Alimentation et en nutrition (EPRAN) Faculté des Sciences et Techniques (FST), UMNG.

⁽³⁾Physiologie Animale et nutrition, Faculté des Sciences et Techniques (Université Marien Ngouabi), BP : 69, Brazzaville, Congo.

*Auteur correspondant e-mail : manangavital@yahoo.fr, tel : 00(242) 066743151/00(242) 057038912

Original submitted in on 16th June 2020. Published online at www.m.elewa.org/journals/ on 31st October 2020
<https://doi.org/10.35759/JABs.154.6>

RESUME

Objectif : Une étude a été réalisée sur un légume feuille utilisé comme assaisonnement (épices et condiment) par la population de Komono : les feuilles *Tiliacora funifera*. L'objectif général de ce travail est de réaliser une évaluation de la consommation et une caractérisation de la valeur nutritive de ce condiment et épice sauvage : les feuilles *Tiliacora funifera*.

Méthodologie et Résultats : Une enquête transversale de consommation des feuilles *Tiliacora funifera* a été menée à Komono centre sur 170 ménages. La caractérisation s'est basée par la détermination de la teneur en eau, de matière sèche, en lipide totaux, en protéines totales, en glucides totaux et en cendres totales. Il ressort des enquêtes que, la feuille de *Tiliacora funifera* est un assaisonnement connu et consommé par tous les enquêtés (100%). La partie consommée est la feuille (100%), dans le but de rehausser le goût du saka-saka (100%). Saka-saka est un plat préparé à base des feuilles de manioc. Les enquêtés s'approvisionnent beaucoup plus en forêt (95,3%) par la cueillette (98,2%). Les feuilles de *Tiliacora funifera* sont consommées uniquement dans le saka-saka sous forme cuite (98,8%). sa fréquences de consommation est de plusieurs fois par semaine (32,9%) avec le manioc comme aliment d'accompagnement de préférence (84,1%). Les feuilles de *Tiliacora funifera* ne sont pas saisonnières, elles sont consommées toutes les saisons (92,3%). Ces feuilles procurent le gout sucré dans le saka- saka (96,4%). Les résultats de laboratoire donnent les caractéristiques morphologiques et nutritives suivantes : longueur des feuilles 10,14±2,25cm, largeur des feuilles 6,16±2,35 cm, nombre de nervures secondaires 11±3,60, nombre de nervures principales 1±0, longueur de pétiole 2,14±1,20cm. La teneur en eau représente 50,17±6,70 de matière fraîche ; teneur en matière sèche 49,81±6,70 de matière fraîche ; teneur en protéines : 0,57±0,74 de matière sèche ; teneur en lipides : 5,50±1,50de matière sèche ; teneur en glucides 88,53±3,76de matière sèche. Une teneur en cendres : 5,36±3,37 de matière sèche. L'énergie apportée par ces feuilles est de 406,0 Kcal.

Conclusion et application des résultats : Les feuilles de *Tiliacora funifera* sont beaucoup utilisées par la population de la Lékoumou dans la préparation du plat de saka-saka. Elles procurent une valeur ajoutée à ce plat en apportant une bonne saveur (bon goût). Ces feuilles auraient une bonne qualité organoleptique et méritent d'être classées dans la liste des assaisonnements (condiment et épices). Ces feuilles seraient aussi énergétiques.

Mots clés : enquête de consommation, qualité nutritive, Komono

ABSTRACT

Objective: A study was carried out on a leaf vegetable *Tiliacora funifera* used as a seasoning (spices and condiment) by the population of Komono. The general objective of this work is to carry out an evaluation of the consumption and a the nutritional value of this wild condiment and spice : the leaves *Tiliacora funifera*.

Methodology and Results: A cross-sectional survey of consumption of *Tiliacora funifera* leaves was carried out in Komono center on 170 households. The characterization was based on the determination of the of water content, dry matter, total fat, total protein, total carbohydrates and total ash. Surveys show that the *Tiliacora funifera* leaf is a seasoning known and consumed by all Respondents (100%). The part consumed is the leaf (100%), in order to enhance the taste of saka-saka (100%). Saka-saka is a dish prepared from cassava leaves. Respondents obtain the leaves more from the forest (95.3%) and through gathering (98.2%). The leaves of *Tiliacora funifera* are consumed only in saka-saka in cooked form (98.8%). Its consumption frequency is several times a week (32.9%) with cassava as a complementary food preferably (84.1%). The leaves of *Tiliacora funifera* are not seasonal, they are eaten in all seasons (92.3%). These leaves provide the sweet taste in saka-saka (96.4%). The laboratory results give the following morphological and nutritional characteristics: leaf length 10.14 ± 2.25 cm, leaf width 6.16 ± 2.35 cm, number of secondary veins 11 ± 3.60 , number of main veins 1 ± 0 , petiole length 2.14 ± 1.20 cm. The water content represents 50.17 ± 6.70 of fresh matter; dry matter content 49.81 ± 6.70 fresh matter; protein content: 0.57 ± 0.74 dry matter; lipid content: 5.50 ± 1.50 of dry matter; carbohydrate content 88.53 ± 3.76 dry matter. Ash content: 5.36 ± 3.37 dry matter. The energy provided by this leaf is 406.0 Kcal.

Conclusion and application of results: The leaves of *Tiliacora funifera* are widely used by the people of Lékoumou in the preparation of the saka-saka dish. They add value to this dish by bringing a good flavor (good taste). These leaves would have a good organoleptic quality and deserve to be classified in the list of seasonings (condiment and spices). These leaves are also energetic.

Keywords: consumption survey, nutritional quality, Komono