



Étude de la stabilité de quelques propriétés physico-chimiques des tranches d'igname congelées (*Dioscorea cayenensis-rotundata* cv Kponan) de Côte d'Ivoire et analyse sensorielle des mets dérivés

Coulibaly Aïssatou^{1*}; Kouadio Degbeu Claver¹; Doh Amenan Aline¹; Amani N'Guessan Georges¹

¹Université Nangui Abrogoua, Abidjan, Côte d'Ivoire 02 BP 801 Abidjan 02

Auteur correspondant : aiscool@yahoo.fr

Original submitted in on 22nd July 2020. Published online at www.m.elewa.org/journals/ on 28th February 2021

<https://doi.org/10.35759/JABs.158.6>

RÉSUMÉ

Objectif : Évaluer l'impact de la congélation sur certains paramètres physico-chimiques des tranches d'ignames de la variété kponan et faire une analyse sensorielle de quelques mets dérivés.

Méthodologie et résultats : L'étude a été faite sur des tranches d'ignames prétraitées puis congelées pendant 3 mois. À Chaque mois, des échantillons ont été prélevés pour une analyse des paramètres physico-chimiques et sensorielle des mets dérivés. La congélation n'a pas eu d'effet sur les teneurs en fibre, en protéine et en cendre. Cependant, au cours du premier mois, la matière sèche a augmenté de 5,59 %. Une augmentation des sucres réducteurs a été également observée. Tandis que la teneur en amidon a diminué de 5,54 %. A partir du deuxième mois, tous les paramètres physico-chimiques étudiés sont demeurés stables. Le profil sensoriel des mets dérivés a montré une bonne appréciation des caractéristiques sensorielles avec une forte élasticité (foutou) et une augmentation de la croustillance, de la fermeté et de la couleur (frite).

Conclusion et applications des résultats : La technologie utilisée au cours de cette étude a permis de conserver la majeure partie des caractéristiques physico-chimiques et sensorielles de l'igname durant 3 mois. La production de tranches d'igname congelées doit être envisagée afin de palier le problème de conservation post-récolte, assurer la disponibilité tout au long de l'année permettant d'assurer la sécurité alimentaire et contribuer ainsi à la lutte contre la pauvreté en milieu rural.

Study of the stability of some physicochemical properties of frozen yam slices (*Dioscorea cayenensis-rotundata* CV Kponan) from Côte d'Ivoire and sensory analysis of derived dishes

ABSTRACT

Objective: Evaluate the impact of freezing on certain physicochemical parameters of yam slices of the kponan variety and make a sensory analysis of some derived dishes.

Methodology and results: The study was performed on slices of pretreated yams and then frozen for 3 months. Each month, samples were taken for an analysis of the physico-chemical and sensory parameters of the derivative dishes. Freezing did not affect fiber, protein, and ash contents. However, in the first month, dry matter increased by 5.59%. An increase in reducing sugars was also observed. While the starch content decreased by 5.54%. From the second month, all the physico-chemical parameters studied remained stable. The sensory profile of the derived dishes showed a good appreciation of the sensory characteristics with high elasticity (foutou) and an increase in crispness, firmness, and color (fried).

Conclusion and application of the results: The technology used during this study made it possible to conserve most of the physico-chemical and sensory characteristics of the yam for 3 months. The production of frozen yam slices should be considered in order to overcome the post-harvest conservation problem, ensure availability throughout the year, ensuring food security and thus contributing to the fight against poverty in the environment. rural.