



Evaluation sensorielle et propriété physicochimique d'une boisson à base de lait d'amande de noix de cajou (*Anacardium occidentale* L.) aromatisée à la menthe (*Mentha piperita* L.)

KONE Salimata^{1,2}, YAO Aya Ange-Lorène², KONE Adama^{1,3}, SORO Doudjo⁴, CISSE Ibrahima⁴, KOFFI Kouadio Ernest²

¹UFR Sciences et Technologies, Université Alassane Ouattara, 01 BP 1801 Bouaké, Côte d'Ivoire

²Laboratoire de biochimie et des sciences alimentaires, Unité de formation et de recherche en biosciences, Université Félix Houphouët-Boigny, Abidjan, Côte d'Ivoire.

³Laboratoire de Biotechnologie et Microbiologie des Aliments, Département des Sciences et Techniques des Aliments, Université NANGUI ABROGUOA.

⁴Laboratoire des procédés industriels de synthèse et de l'environnement (LAPISEN) Institut polytechnique national Félix Houphouët-Boigny, Yamoussoukro, Côte d'Ivoire

Auteur correspondant ; Email : konesaly005@gmail.com

Submitted 09/10/2025, Published online on 30/11/2025 in the <https://www.m.elewa.org/Journals/journal-of-applied-biosciences> <https://doi.org/10.35759/JABs.214.3>

RESUME

Objectif : La valorisation des brisures d'amandes de cajou sous forme de boisson à base de lait d'amande de cajou présente un défi lié à l'appréciation gustative, pour lequel l'aromatisation constitue une solution adaptée. Ainsi, cette étude a pour objectif la mise en place d'une boisson à base de lait d'amande de cajou aromatisée à la menthe. *Méthodologie et résultats :* un test de préférence a été réalisé avec six formulations (F0, F1, F2, F3, F4 et F5) contenant des quantités variante de concentré de menthe (respectivement 0, 2, 3, 4, 5 et 6 mL). A l'issue de ce test, les caractérisations physicochimiques (pH, Acidité titrable, matière sèche, taux de cendre, densité) et sensorielle (goût, arôme, arrière-goût, appréciation générale) de la formulation préférée (F3) ont été réalisées. La formulation F3 avec 500 mL de lait d'amande de cajou et 4 mL de menthe (*Mentha piperita*) a été préférée à 50 %. Cette formulation présente un pH acide (5,11), une forte teneur en minéraux (2 mg /100 g), une matière sèche de 19,72 %; une acidité titrable de 2,83 mEq/100 mL. Sur le plan hédonique, la formulation F3 satisfait au mieux le goût (77,9 %), l'arôme (87,37 %) et l'arrière-goût (55,09 %) et a été accepté à 96,84 % par rapport à F0 (46,32 %). L'ajout d'une quantité de 4 mL de concentré de menthe est idéal pour d'améliorer le goût, l'arrière-goût et l'arôme de 500 mL de boisson à base de lait d'amande de cajou sans en modifier les caractéristiques physicochimiques.

Conclusion et application des résultats : le lait d'amande de cajou peut être inclus dans l'alimentation des personnes souffrant d'intolérance au lactose et présente des avantages nutritionnels pour l'ensemble de population.

Mots clés : lait végétal, amande de cajou, arôme menthe, physicochimique, sensorielle.

Sensory evaluation and physicochemical drink based on cashew nut almond milk (*Anacardiu occidentale* L.) flavored with mint (*Mentha iperita* L.)

ABSTRACT

Objective: The utilization of cashew almond breakage in the form of a cashew almond milk-based drink presents taste challenges by which aromatization is a solution. The objective of this study is to set up a drink based on cashew almond milk, flavoured with mint.

Methodology and Results: A preference test was carried out with six formulations (F0, F1, F2, F3, F4 and F5) containing varying quantities of mint concentrate (respectively 0, 2, 3, 4, 5 and 6 mL). At the end of this test, the physicochemical (pH, titratable acidity, dry matter, ash content, density) and sensory (taste, aroma, aftertaste, general appreciation) characterizations of the preferred formulation (F3) were carried out. The F3 formulation with 500 mL cashew almond milk and 4 mL mint (*Mentha piperita*) was preferred at 50 %. This formulation has an acid pH (5.11), a high mineral content (2 mg /100 g), a dry matter of 19.72 %; a titratable acidity of 2.83 meq/100 mL. In hedonic terms, the F3 formulation best satisfies the taste (77.9 %), aroma (87.37 %) and aftertaste (55.09 %) and was accepted at 96.84 % compared to F0 (46.32 %). The addition of 4 mL of mint concentrate is ideal for improving the taste, aftertaste and aroma of 500 mL of cashew almond milk beverage without altering its physicochemical characteristics. This milk could be offered to the Ivorian population.

Conclusion and Application of Results: Cashew almond milk can be included in the diet of people suffering from lactose intolerance and offers nutritional benefits for the entire population.

Keywords: vegetable milk, cashew almond, mint flavor, physicochemical, sensory.