

1. Titre

Technologie de production de vinaigre à partir de la mangue

2. Présentation de la technologie

Zone : Casamance

Caractéristique :

Spécificités techniques :

CONTENU TECHNIQUE

L'unité de base est ainsi conçu : atelier de production artisanal ; cuves en polyéthylène, pompe de mélange et de transfert; cuve de fermentations ;

Niveau d'application : production artisanale

Cibles : producteurs de mangue en Casamance

Avantages :

Réduction des pertes post récoltes ; investissements peu onéreux ; produit un vinaigre de grande qualité ; technique simple et facilement maîtrisable

Recommandations :

Contraintes : Productivité faible (bioconversion lente) par rapport au procédé industriel

3. Impact potentiel

Augmentation des revenus, impact environnemental, effet social positif

4. Contacts :

Institut de Technologie Alimentaire, Route des Pères Maristes, Hann-DAKAR-SEN EGAL – BP : 2765 –
Tél. : (221) 33 859 07 07 – Fax : (221) 33832 82 95, Email : ltoukara@ita.sn

1. Test, validation (acteurs, date) et homologation (acteurs, date)

Unité de production testée au niveau des artisanales

2. Institutions, partenaires

Centre Wallon de Biologie Industrielle, ITA

3. Stratégie de diffusion

Test et démonstration au niveau des producteurs et artisanales

4. Utilisateurs

Producteurs et artisanales de la filière mangue

5. Conditions d'accès : payante