



BÉNIN

UTILISATION DE LA FARINE MIXTE EN PÂTISSERIE

Pour mieux valoriser les variétés améliorées de maïs en vulgarisation au Bénin, des essais d'incorporation des farines issues de ces variétés au blé ont été effectués pour la préparation de certains produits de pâtisseries largement consommés au Bénin comme le pain, les amuse-gueules « atchonmon » et les gateaux « yovo-doco ».

Les tests hédoniques d'acceptabilité ont été conduits sur les produits préparés. La substitution des farines de maïs à des proportions de 30% pour la préparation des amuse-gueules « atchonmon », 10% pour le pain et à 5% pour le gâteau « Yovo-doco » à celles du blé sont bien appréciés et acceptés des dégustateurs.

D'un point de vue nutritionnel la composition maïs-blé permet une réduction considérable de la teneur en sucre.

VOIR LE FILM DOCUMENTAIRE :



<https://www.youtube.com/watch?v=YNGKofYNex0&index=2&list=PLjITXA8tslvpNUZgG1Ditw76t-No3UJRu>