

# De la farine de banane au pain

Dans un contexte de durabilité et de souveraineté du système alimentaire, il est primordial de proposer de nouveaux ingrédients alimentaires issus des agroressources locales pour diminuer l'importation de produits transformés. L'étude de l'aptitude à la panification de farine de banane verte trouve sa place dans ce contexte.

## Panification avec substitution partielle de la farine de blé par de la farine de banane verte



SewCreamStudio



1

### Transformation en farine

*Evaluation des rendements du procédé  
Optimisation des variables de séchage  
Evaluation variétale*

### Aptitude à la panification

*Analyse des propriétés techno-fonctionnelles, rhéophysiques, structurales et biochimiques  
Evaluation variétale*

2



3

### Choix de la variété

**Red Dacca**

*Avantage agronomique  
Résistance aux maladies et rendement  
Aptitude à la transformation intéressante*

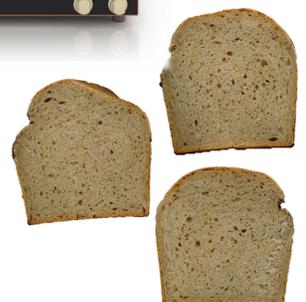
### Panification

*Optimisation de la formulation et des opérations unitaires de pétrissage, de fermentation et de cuisson*

4



fmindustrial.es



5

### Analyse organoleptique

Analyse sensorielle

*Tests descriptifs & hédoniques*

Mesures instrumentales

*Volume, porosité texture, couleur, ...*



stabilemicrosystems.com



Cofinancé par l'Union européenne

