Journal of Applied Biosciences 110: 10721-10729

ISSN 1997-5902

Caractérisation nutritionnelle des farines locales des unités de fabrication destinées aux nourrissons et jeunes enfants au Congo-Brazzaville

Elenga Michel [1,2], Mananga Vital [1,2], Itoua Okouango Yvon S.[1,2], Tchimbakala Maria S[2]., Mbaïnaïssem Denis[2]

[1] Équipe Pluridisciplinaire de Recherche en Alimentation et Nutrition (Eprancongo)

[2] Laboratoire de Nutrition et d'Alimentation Humaines BP 69, Faculté des Sciences et Techniques, Université Marien NGOUABI, Brazzaville, Congo.

[3]Auteur correspondant : E-mail : elengamichel@yahoo.fr Tel : (00242)06 654 38 56

Original submitted in on 26th October 2016. Published online at www.m.elewa.orgon 28th February 2017 http://dx.doi.org/10.4314/jab.v110i1.3

RESUME

Objectif : Cette étude a pour objectif de caractériser la production, la commercialisation des farines infantiles produites dans deux villes les plus peuplées du Congo-Brazzaville.

Méthodologie et résultats **:** La méthode a consisté à caractériser la production et la commercialisation des farines infantiles. Les données ont été recueillies à l'aide d'une fiche d'enquête comportant les caractéristiques du site et les modalités de création de l'atelier, l'organisation du travail et fréquence de production, les modalités de fonctionnement des unités de production des farines locales, le conditionnement des farines infantiles locales, les modalités de commercialisation des produits, les ingrédients incorporés, les facteurs influençant la production et la commercialisation et les caractéristiques du producteur.

Les résultats obtenus montrent que les ateliers de fabrication des farines infantiles ne sont pas nombreux sur le territoire congolais. La production de la farine infantile se fait exclusivement en dehors du centre nutritionnel. Les farines produites sont destinées aussi bien aux adultes qu'aux nourrissons et jeunes enfants. Bien que 15,38% des producteurs ajoutent aux aliments amylacés, des aliments riches en protéines et/ou en lipides, beaucoup fabriquent les farines infantiles avec un seul aliment, à base d'amylacées. Aucun producteur n'ajoute une source d'amylase capable de dégrader l'amidon, ceci justifie le non adaptation de ces farines à la physiologie digestive des nourrissons et jeunes enfants.

Conclusion et application des résultats : Par leur composition, leur consistance, l'absence de source d'amylase et de traitements technologiques susceptibles de dégrader l'amidon, ces farines ne sont pas adaptées à la physiologie digestive des nourrissons et jeunes enfants et ne peuvent pas répondre à leurs besoins nutritionnels.

Mots clés : Farines locales, nourrissons, Unité de fabrication, Congo-Brazzaville.

Nutritional characterization of the local flours from manufacturers in Congo-Brazzaville intended for infants and young children

ABSTRACT

*Objective***:** The objective of this study is to characterize the production and marketing of infant flour produced in two of the most densely populated cities of Congo-Brazzaville.

*Methodology and results**:*** The data was collected using a survey form containing the characteristics of the site and the modalities for the creation of the workshop, the organization of work and frequency of production, the operating procedures of the production units of the Local flour, packaging of local infant flours, product marketing arrangements, incorporated ingredients, factors influencing production and marketing, and producer characteristics. The results obtained showed that the workshops of the flours are not many on the Congo territory. The production of the flour is done exclusively apart from the nutritional center. The produced flours are intended for the adults infants and young children. Although 15,38 % of the producers add proteins and/or lipids to the starch-based food, , many make infant flours with a single food hat is starch- based ... No producer adds a source of amylase able to degrade the starch, non-adaptation of these meals to the digestive physiology of infants and young children.

Conclusion and application of the results: By their composition, their consistency, the absence of source of amylase and technological treatments suitable for degrade the starch, these flours are not adapted to physiology digestives of infants and young children and cannot meet their nutritional needs.

Key words : Local flours, infant, production unit, Congo-Brazzaville.