

Fabrication et rentabilité de jus mixte du corossol (*Annona muricata* L.) et de maracuja (*Passiflora edulis*). Cas du CIVAK/Kimpese au Kongo-Central/RD Congo.

Kabata Labiriki Félix¹, Cirhigiri Irégi Marie-Louise¹, Mangoma Bulata Nicaise¹, Ibanda Kasongo Belange², Kusika Nzau Charles^{2,4,5}, Lukombo Lukeba Jean Claude^{2,3,6}, Mabi Nza Masumu Joseph², Umba di M'balu Joachim^{1,2,4,5,6}

¹ Université LaSalle au Congo-Kinshasa, 1 avenue Benseke, Kintambo-Kinshasa

² Université Pédagogique Nationale (UPN) B.P. 8815 Kinshasa-Ngaliema

³ Institut National pour l'Etude et la Recherche Agronomique (INERA)

⁴ Centre d'Information et de Vulgarisation Agroalimentaire de Kimpese (CIVAK), 01 avenue de la Mission, Kimpese/Kongo-Central.

⁵ Institut Supérieur des Techniques Appliquées en Chimie Agroalimentaire (ISTACHA), 01 Avenue de la Mission, Kimpese/Kongo-Central.

⁶ Université Loyola du Congo (ULC-Kimwenza) B.P. 3724/Kinshasa-Gombe, 7 avenue Père Boka, Kinshasa

Corresponding author email : joachimumba@yahoo.fr cellphone : +243 822 248 733

Mots clés: Fabrication, rentabilité, corossol, maracuja et CIVAK

Keywords: Manufacturing, profitability, soursop, passion fruit and CIVAK

Submitted 16/11/2024, Published online on 31st January 2025 in the [Journal of Animal and Plant Sciences \(J. Anim. Plant Sci.\) ISSN 2071 – 7024](#)

1. RÉSUMÉ

Originaire d'Amérique Centrale, des Îles des Caraïbes, mais cultivé également dans d'autres régions tropicales, le Corossol (*Annona muricata* L.) donne un fruit exotique riche en nutriments (protéines, lipides, glucides, vitamine C). Tandis que le Maracuja (*Passiflora edulis*) est riche en flavonoïdes et alcaloïdes. La fabrication du jus mixte de corossol et de maracuja pourra donc aider à lutter contre l'insécurité alimentaire et à augmenter les revenus des producteurs de ces fruits. L'objectif de cette étude est de démontrer que le jus mixte de corossol et de maracuja est apprécié auprès de la population et sa fabrication donne un jus rentable. Sur les 30 dégustateurs pris au hasard, il y avait 50% de femmes et 50% des hommes. Les adultes représentaient 73% de cet échantillon contre 27% des enfants. Il se dégage que 93% des répondants ne connaissent pas le jus mixte de corossol et de maracuja. Mais c'est à 86% qu'ils estiment que le jus mixte est très bon du point de vue du goût. L'amortissement ne représente que 29,8\$ du coût et que les charges de l'expérience est de 215\$. En guise de conclusion, la transformation du jus mixte de corossol et de maracuja est rentable à 43%.

ABSTRACT

Native to Central America, the Caribbean Islands, but also cultivated in other tropical regions, the Soursop (*Annona muricata* L.) gives an exotic fruit rich in nutrients (proteins, lipids, carbohydrates, vitamin C). While the Maracuja (*Passiflora edulis*) is rich in flavonoids and alkaloids. The production of mixed soursop and maracuja juice can therefore help fight against food insecurity and increase the income of producers of these fruits. The objective of this study is to demonstrate that the mixed soursop and maracuja juice is appreciated by the



population and its production gives a profitable juice. Of the 30 tasters taken at random, there were 50% women and 50% men. Adults represented 73% of this sample against 27% of children. It emerges that 93% of respondents do not know the mixed soursop and maracuja juice. But it is at 86% that they estimate that the mixed juice is very good from the point of view of taste. The amortization represents only \$29.8 of the cost and that the expenses of the experiment are \$215. As a conclusion, the transformation of the mixed juice of soursop and maracuja is profitable at 43%.
