

## FICHE TECHNIQUE

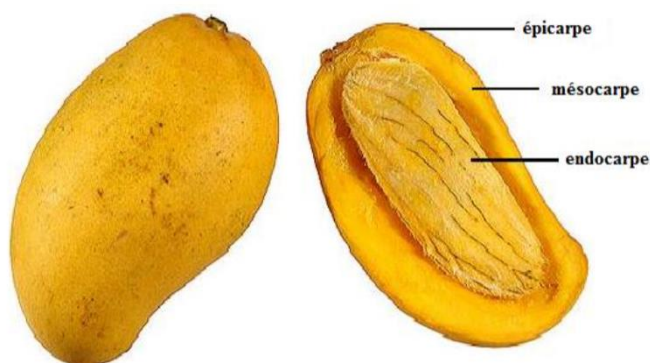
### Procédé de fabrication de la pulpe stabilisée de mangue

#### Présentation de la mangue (CNUCED, 2016)

La mangue est de la famille des *Anacardiaceae*. L'arbre a pour nom scientifique *Mangifera indica*. Cet arbre, impressionnant par son envergure, peut atteindre 25 m de haut, avec un diamètre de 10 m. La mangue peut être ronde, ovale ou réniforme, et présente une écorce, non comestible, qui peut être jaune, rouge ou parfois verte selon les variétés. Au cœur de la mangue, se trouve un gros noyau, large plat et glissant. A maturité, la chair de la mangue est d'un beau jaune-orangé. Elle est généreuse, juteuse, onctueuse et sucrée avec un goût qui dépend de la variété mais qui souvent peut rappeler celui de la pêche ou de l'abricot.

La mangue est un fruit charnu : son poids varie de 200 g à 2 kg pour les plus gros fruits.

#### La mangue et ses différentes parties



**Figure 1** : coupe longitudinale de la mangue (source : Kasse, 2015)

#### Description de la pulpe de mangue (Bouraima et al, ...)

Le jus pulpeux est le filtrat non fermenté issu de la pulpe de mangue préalablement blanchie et broyée. Le jus pulpeux conserve les caractéristiques physicochimiques, nutritionnelles et organoleptiques (flaveurs) de la variété de mangue dont il est extrait. Consommé frais, le jus pulpeux, riche en carotène, en vitamines C, B1, B2 et en sels minéraux, constitue une excellente boisson pour les personnes de tout âge. Le jus pulpeux est généralement conditionné dans des emballages en carton, en verre ou en plastique (PVC, PET).

## Procédé de fabrication de la pulpe de mangue

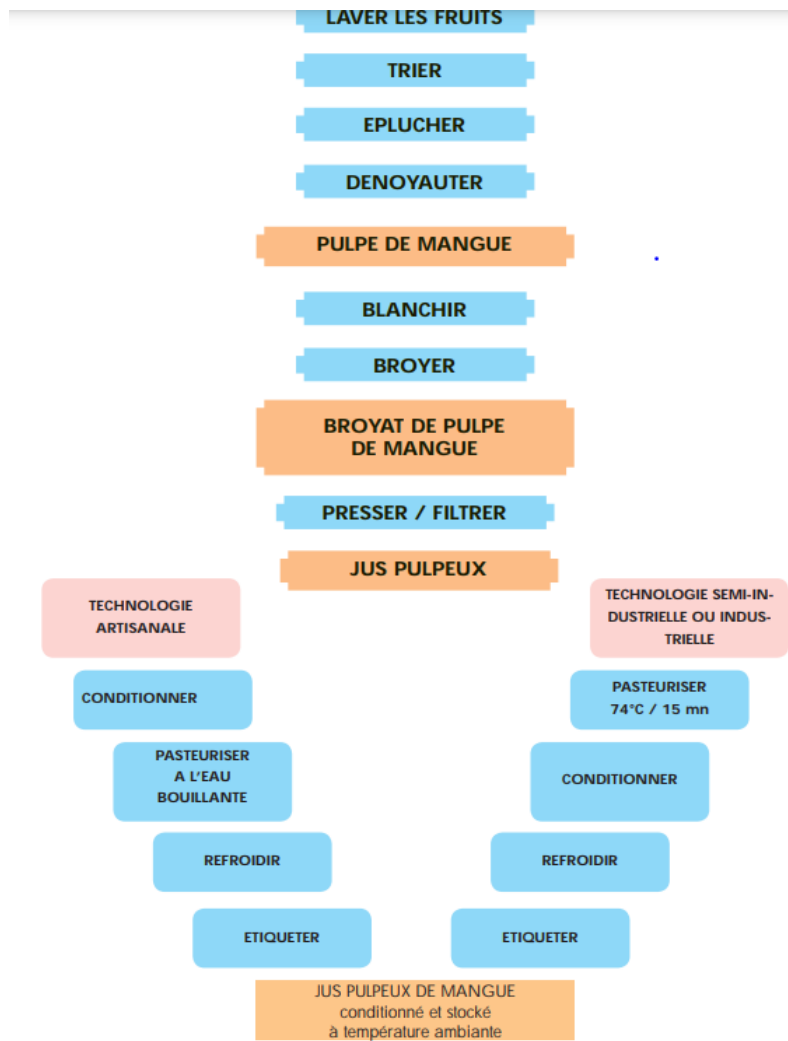


Figure 1 : processus de préparation de la pulpe de mangue (source : Bouraima et al, ...)

### Caractéristiques de la technologie

Durée de conservation d'au moins 9 mois.

### Références bibliographiques

BOURAIMA O. ; ATSIN Y. L. ; OUYA A. ; NEMLIN G. J. ; AFFOU Y. S. (...): Répertoire de technologies et de procédés de transformation de la mangue et de l'ananas ; 120p.

CNUCED (2016) : MANGUE ; Fonds de la CNUCED pour l'information sur les marchés des produits de base agricoles ; 23p.

KASSE (2015) : Amélioration de la conservation des mangues 4<sup>ème</sup> gamme par l'utilisation d'un enrobage, d'un traitement antimicrobien et du conditionnement sous atmosphère modifiée ; 98p.

### **Sites web consultés**

[SNV CIR Guide Transformation mangue sechee 01.pdf \(cir-burkina.org\)](#) ; 22/02/2022 à 12h19

[https://www.doc-developpement-durable.org/file/Fabrications-Objets-Outils-Produits/transformation-produits-agricoles/Repertoires%20des%20Technologies%20Ananas%20et%20Mangues\\_FIRCA.pdf](https://www.doc-developpement-durable.org/file/Fabrications-Objets-Outils-Produits/transformation-produits-agricoles/Repertoires%20des%20Technologies%20Ananas%20et%20Mangues_FIRCA.pdf) ;  
22/02/2022 à 12h23

[https://unctad.org/fr/system/files/official-document/INFOCOMM\\_cp07\\_Mango\\_fr.pdf](https://unctad.org/fr/system/files/official-document/INFOCOMM_cp07_Mango_fr.pdf) ;  
22/02/2022 à 12h27

### **Autres références**

Institution hébergeant le siège : INSTITUT DE L'ENVIRONNEMENT ET DE RECHERCHES AGRICOLES (INERA) ; Pays d'accueil : Burkina Faso ; Coordonnateur : Vianey Tarpaga ; INSTITUTIONS MEMBRE DU CNS : – Institut de l'Environnement et de Recherches Agricoles (INERA) – Institut de recherche en sciences appliquées et technologies (IRSAT) ; Email : [tarwendp@yahoo.fr](mailto:tarwendp@yahoo.fr); Téléphone : +226 70708061 / +226 75129039