

FICHE TECHNIQUE

Procédé de séchage de l'oignon

Présentation de l'oignon

L'oignon (*Allium, Cepa* L) de la famille des liliacées est une plante biennale cultivée sous irrigation, pour ses bulbes et ses feuilles. Le cycle végétatif de la culture varie de 120 à 160 jours suivant les variétés. La plante produit à maturité un bulbe de forme ronde/épaisse ou aplatie, de couleur généralement violette ou blanche. Sa multiplication est généralement assurée par des graines noires et angulaires. L'oignon peut également être multiplié végétativement par des petits bulbes (bulbilles). Le rendement potentiel varie entre 30 et 60 t/ha selon les variétés.

L'oignon se développe bien sur les sols sableux-argileux et sableux limoneux riches en matières organiques bien décomposées. Il craint l'acidité excessive, les pH les plus favorables sont situés entre 5,5 et 7,5. L'oignon ne supporte ni la salinité du sol ni celle de l'eau d'arrosage.

L'oignon et ses différentes parties

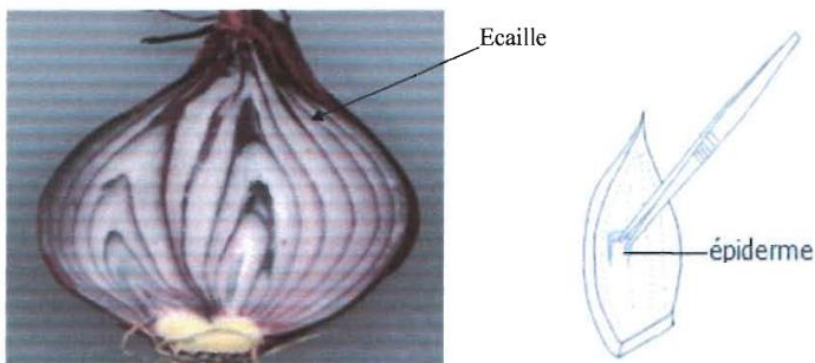


Figure 1 : bulbe de l'oignon (source : GRET, 1995 cité par GO, 2014)

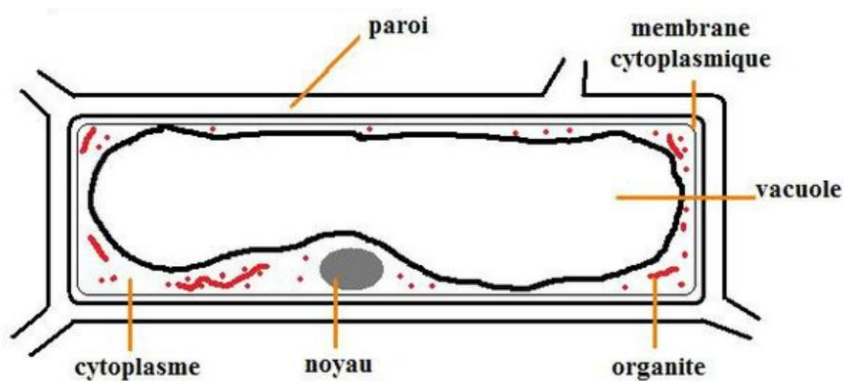


Figure 2 : une cellule de l'oignon

(source : <http://espritscientific.canalblog.com/archives/2013/01/05/26071479.html>)

Prétraitement de l'oignon avant séchage (Go, 2014)

Le séchage de l'oignon avec prétraitement suit le même procédé que celui sans prétraitement. La seule différence est que pour le séchage avec prétraitement, après le découpage, l'oignon est trempé dans une solution de NaCl (10% et 5%) pendant 10min. Le trempage à l'eau salée permettrait de prolonger la durée de conservation, de mieux conserver la couleur de l'oignon qui a tendance à brunir lors du séchage et de réduire le temps de séchage (Ndiedieng, Nguelor, 1992).

Séchage de l'oignon

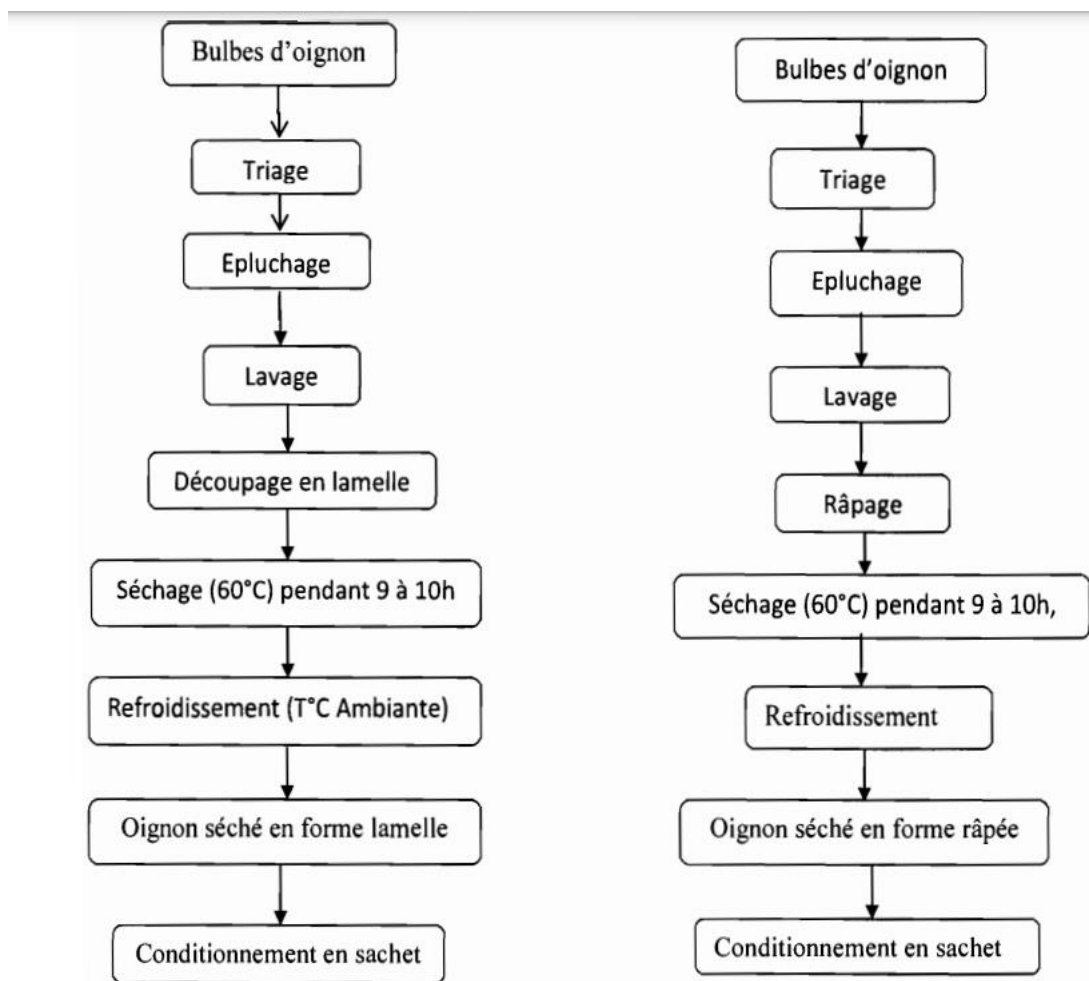


Figure 3 : processus de séchage de l'oignon avec prétraitement (source : GO, 2014)

Caractéristiques de la technologie

- Procédé de séchage de l'oignon bulbe en tranches ou râpé, prétraité avec du sel, et utilisant le séchoir à gaz ATTESTA.
- Le prétraitement au sel réduit le brunissement et améliore la durée de conservation de l'oignon séché.

Références bibliographiques

GO I. (2014) : Amélioration de la technologie de séchage de l'oignon et formulation de condiments assaisonnés à base d'oignon séché ; Mémoire de fin de cycle ; 48 p.

PRODEX (2012) : GUIDE DE BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION, STOCKAGE ET CONSERVATION DE L'OIGNON ; 13p.

Belarbi-Ouarkoub S. ; Allaf K. ; A. Hamdi (2008) : Séchage de l'oignon par DIC ; Revue des Energies Renouvelables SMSTS'08 Alger ; 97-104p.

Sites web consultés

http://bibliovirtuelle.u-naziboni.bf/biblio/opac_css/docume/st/bio/UFRST-2014-GOI-AME.pdf ; 23/02/2022 à 14h15

https://reca-niger.org/IMG/pdf/Guide_bonne_pratique_production_d_oignon_qualite_VF_2011012_1_.pdf ; 23/02/2022 à 14h26

https://www.cder.dz/download/smsts08_12.pdf ; 23/02/2022 à 14h30

<http://espritscientific.canalblog.com/archives/2013/01/05/26071479.html> ; 23/02/2022 à 14h37

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; Téléphone : +226 70708061 / +226 75129039