

***Valorisation nutraceutique et de
marché d'un fruit endémique des
savanes du Cameroun: Ziziphus
mauritiana***

Robert Ndjouenkeu
ENSAI, Université de Ngaoundéré
Cameroun

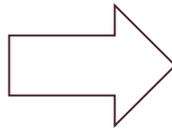
Plan de la présentation

1. Problématique de la valorisation du fruit du jujubier
2. Démarche mise en œuvre
3. Résultats

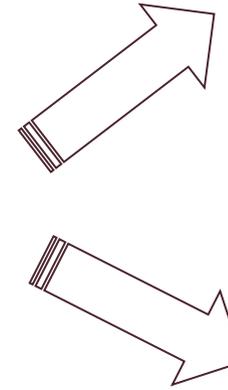
Le problème



Jaabi frais
(sur jujubier)
(Plante endémique)



Jaabi sec
(ramassage)



Grignotage



Yaabande

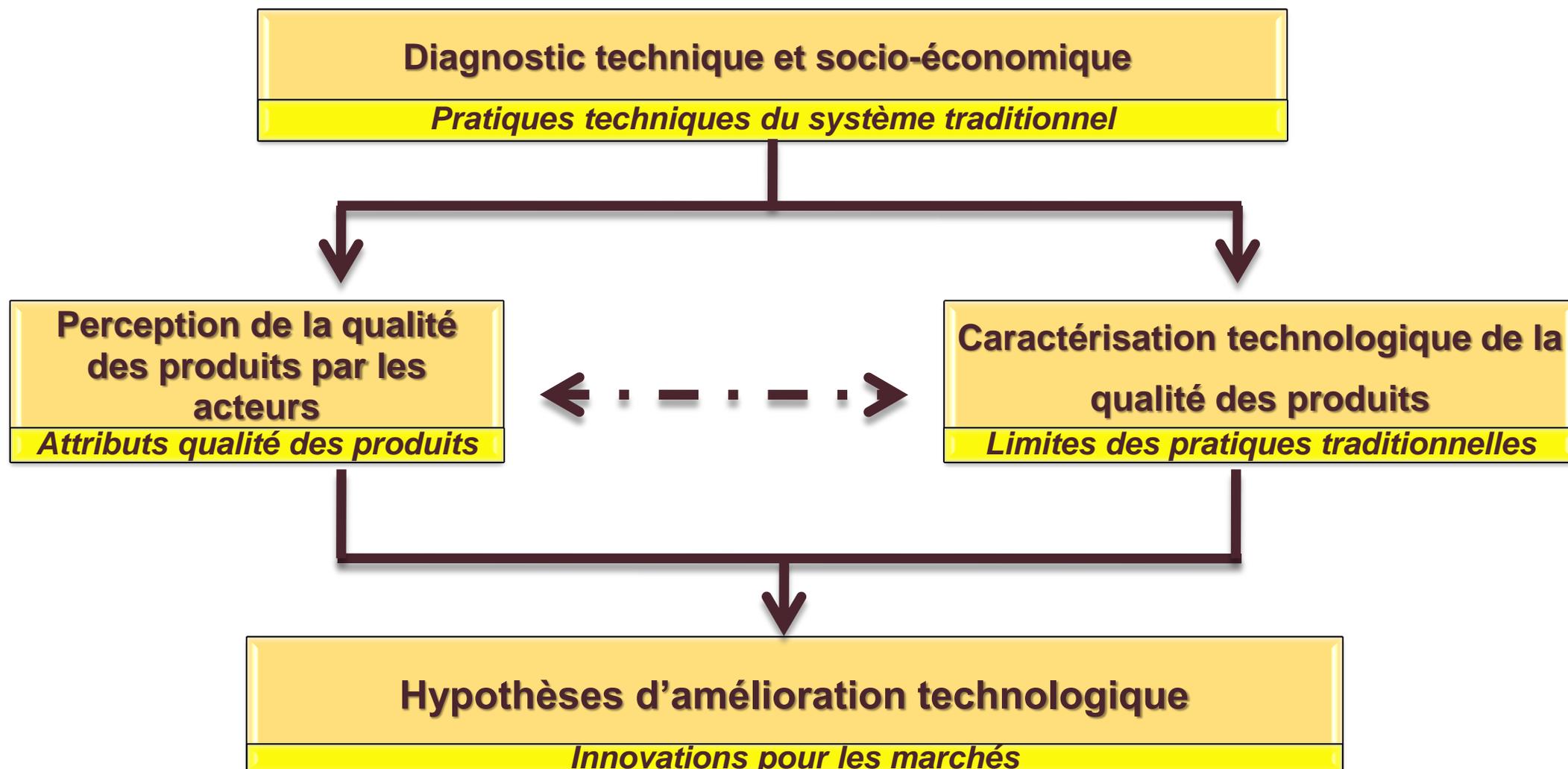
Complément de revenus saisonniers d'une frange significative des ménages de la région

Inde, Chine:

- Plante domestiquée
- Valorisation du fruit dans diverses préparations alimentaires et pharmaceutiques (Azam-Ali *et al.*, 2006)

Potentiel de valorisation du fruit du jujubier camerounais ?

Méthodologie



Résultats



Jaabi Dakamji

Couleur: Brun sombre

Goût: sucré



Jaabi Lammuji

Couleur: brun clair

Goût: acide- sucré

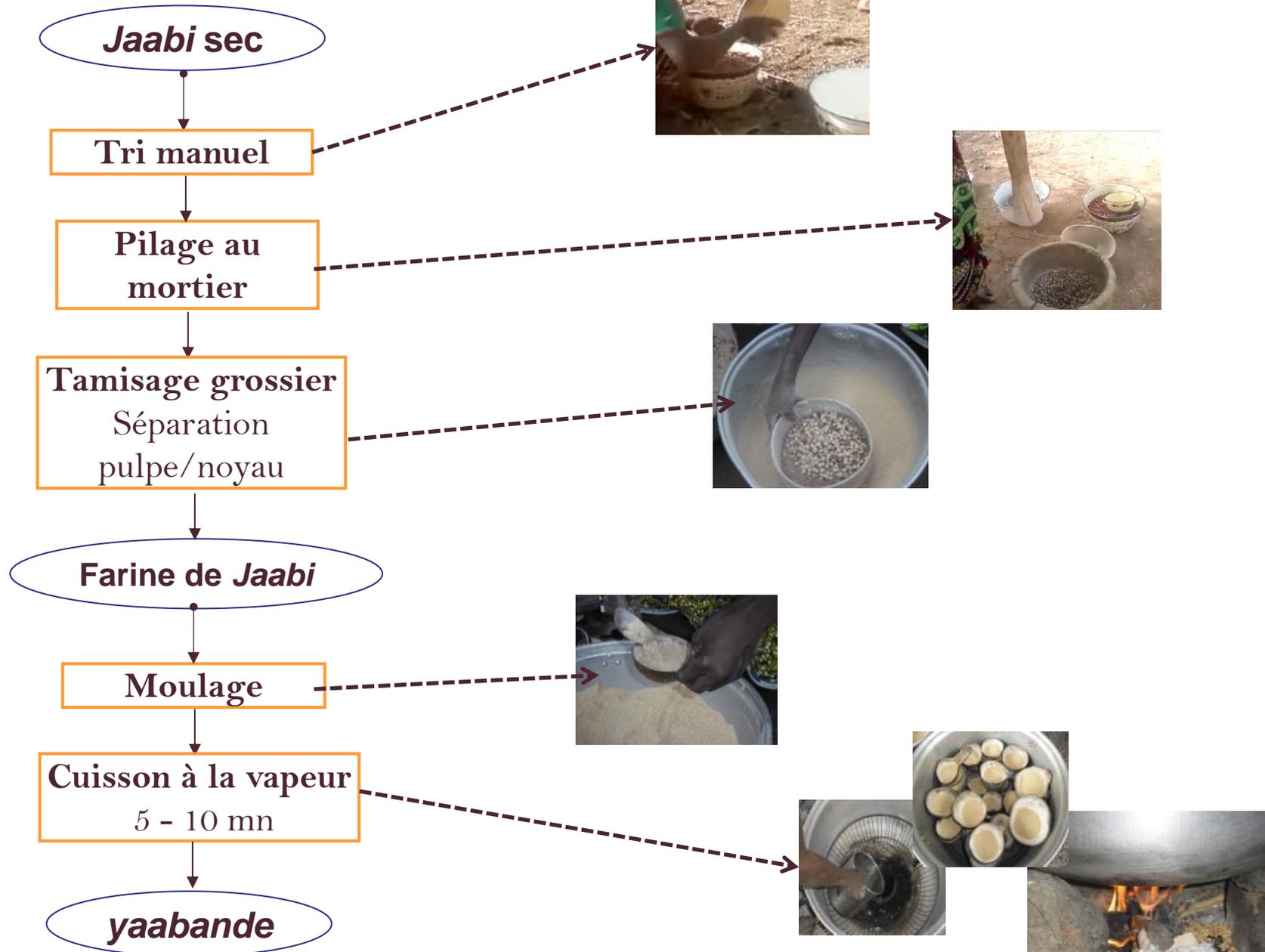
Valeur fonctionnelle de Jaabi

Vit. C (mg/100 g DW)	92.49±0.71	81.20±1.20
Vit. A (µg/100g DW)	42.19±0.30	62.33±0.61
Total Polyphenols (g/100g DW)	1.65±0.19	1.27±0.07
-Flavonoids (g/100 g DW)	0.70±0.04	0.98±0.01
- Anthocyanans (mg/100g DW)	0.33±0.08	0.09±0.01

Activité antioxydante

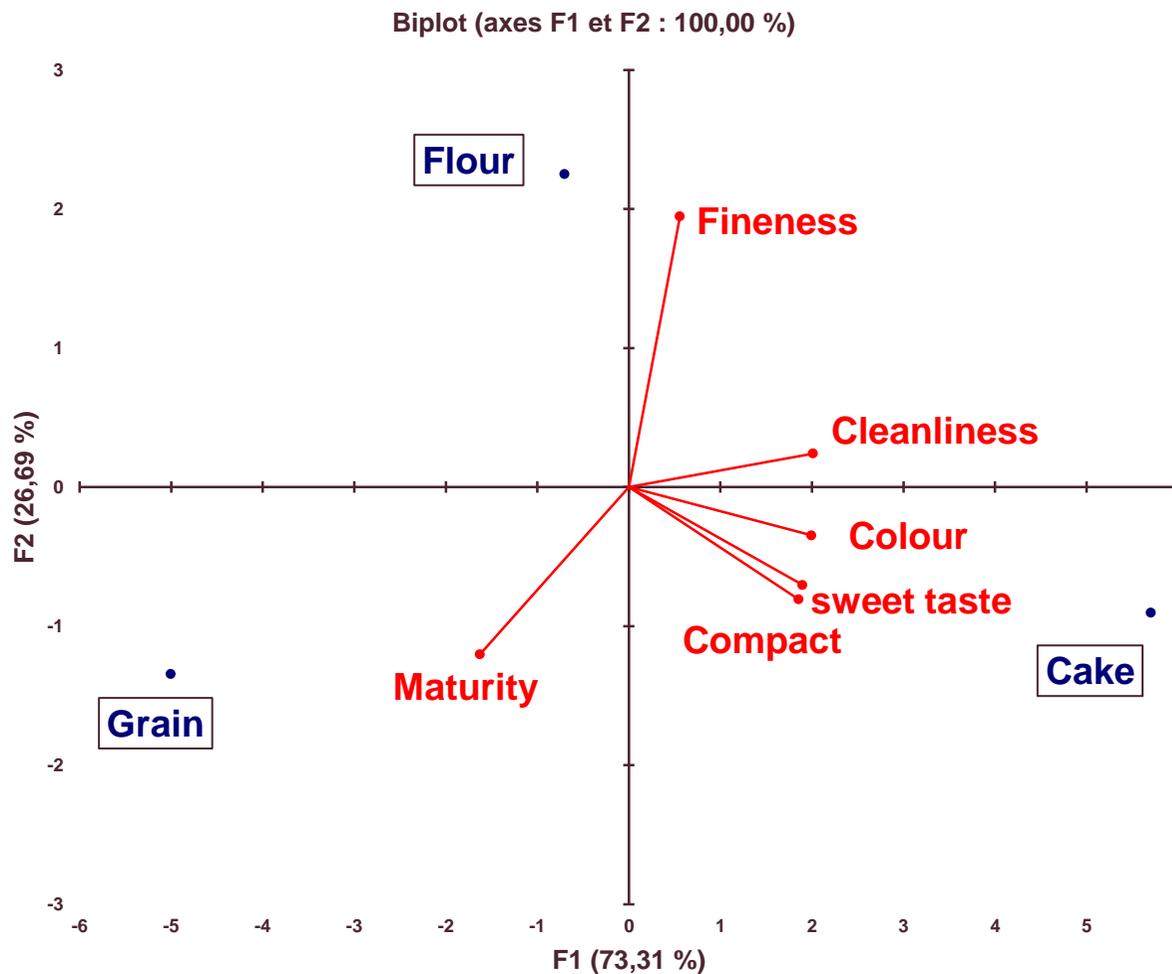
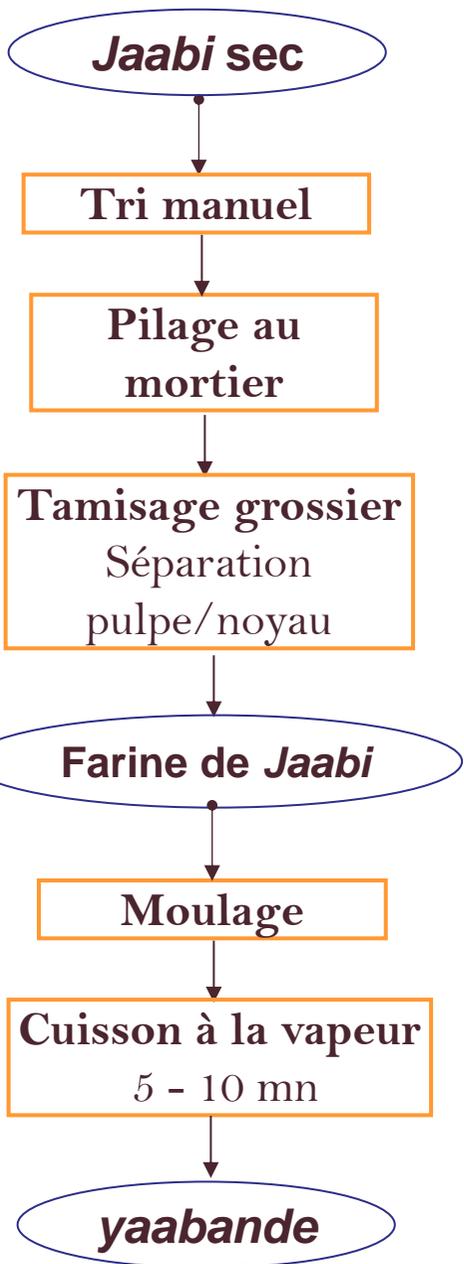
TEAC (mM trolox/g MS)	39.32±1.63	35.31±1.03
DPPH (mM trolox/g MS)	29.94±1.19	25.71±2.88
FRAP (mM trolox/g MS)	11.10±1.01	12.63±1.18

Résultats



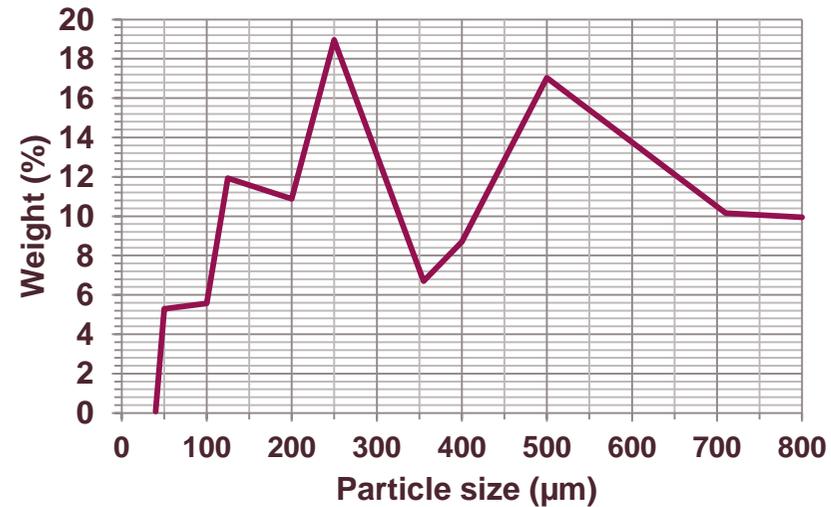
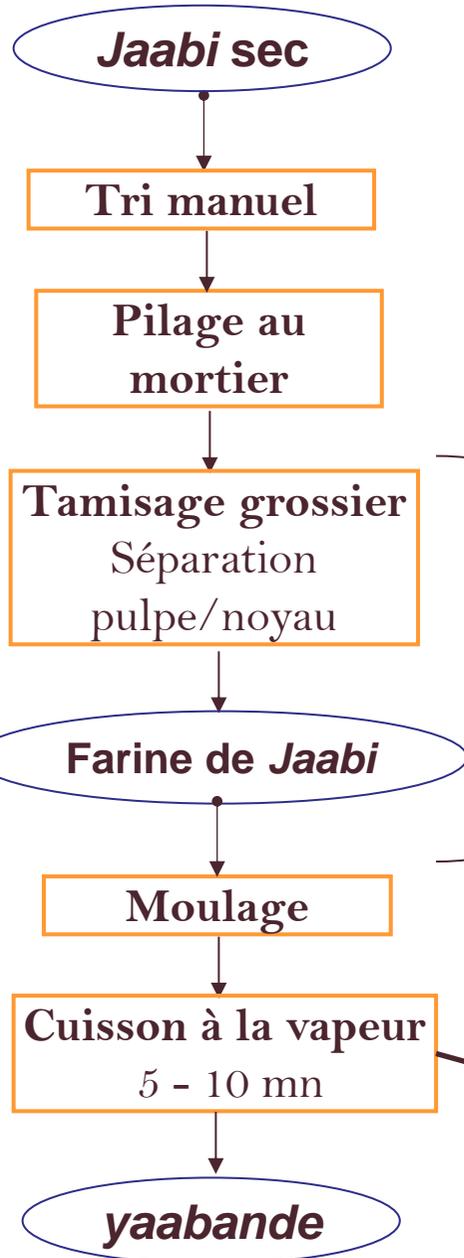
Résultats

Perception de la qualité des produits

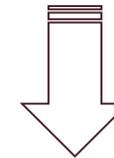


Résultats

Limites du procédé



Granulométrie grossière

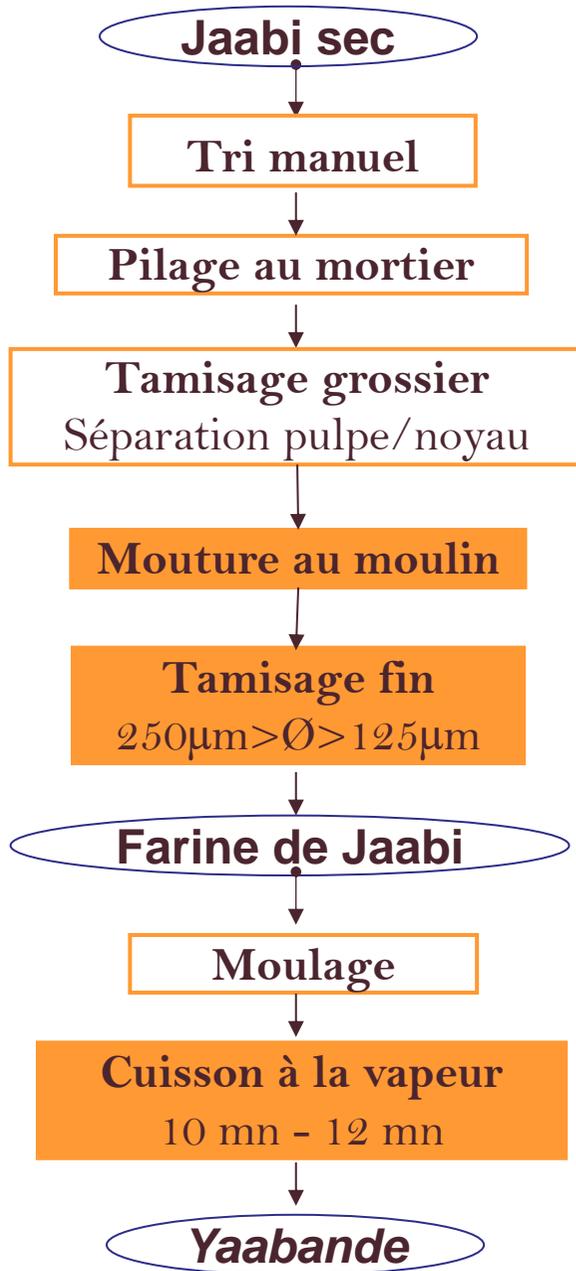


Texture granuleuse du Yaabande

Non standardisation du temps de cuisson

Résultats

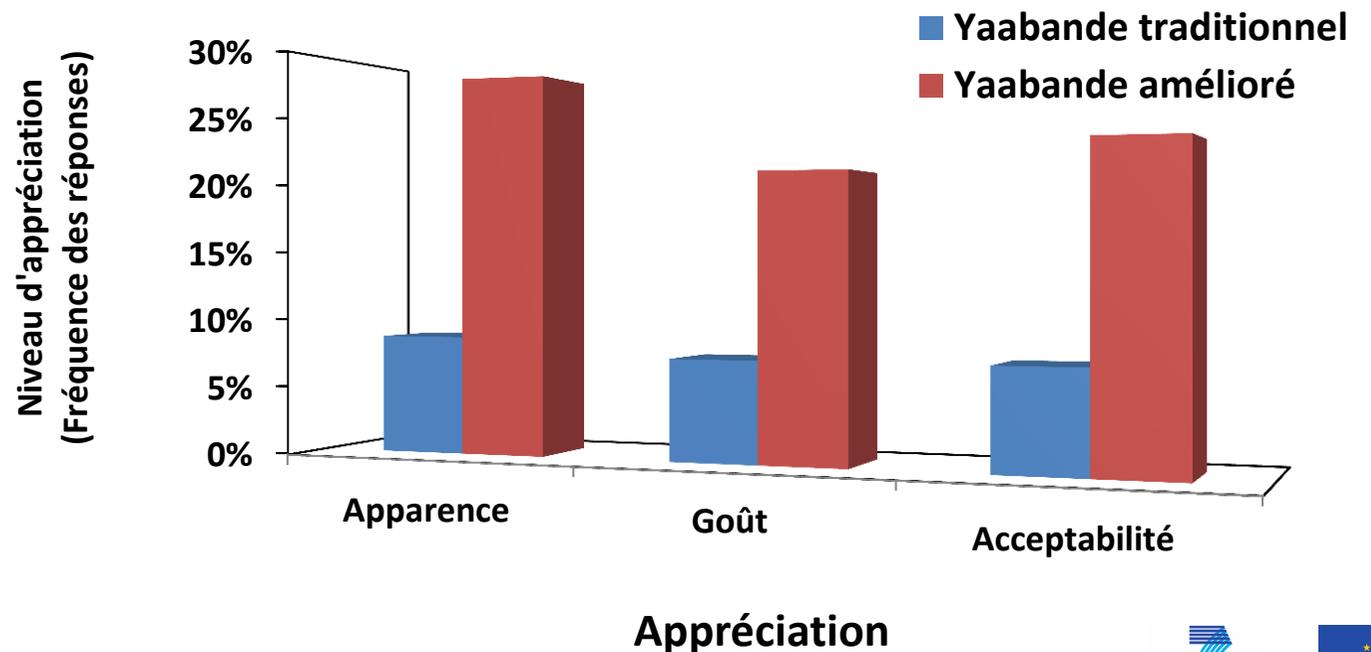
Amélioration du procédé



Yaabande traditionnel



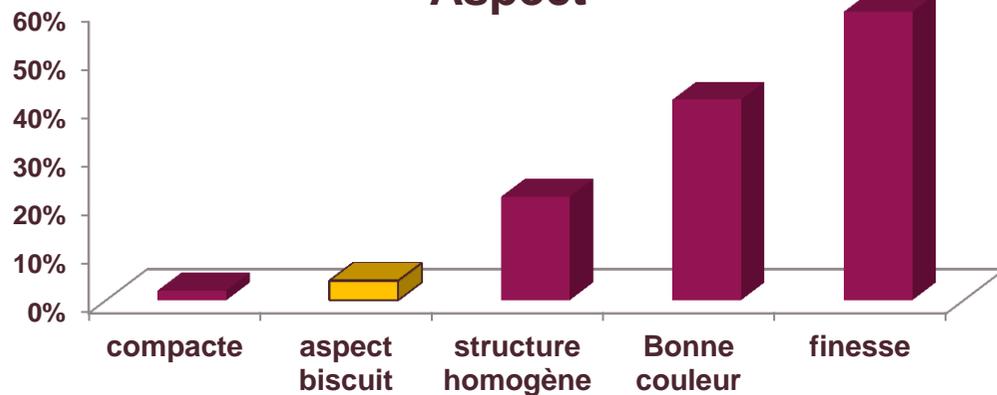
Yaabande amélioré



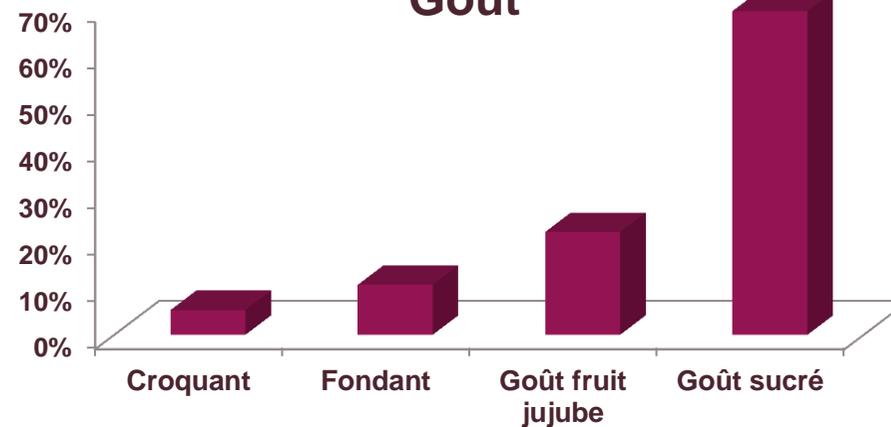
Résultats

Amélioration du procédé: attributs d'appréciation du nouveau Yaabande

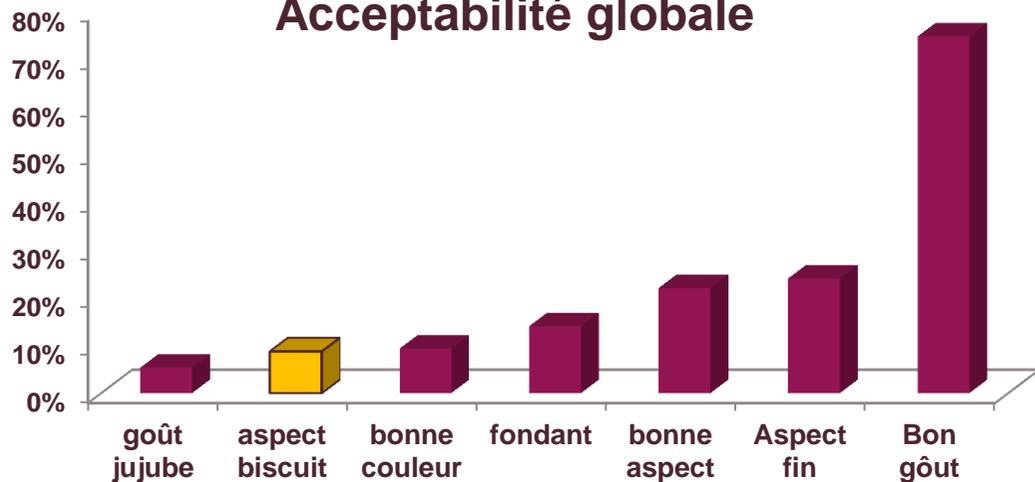
Aspect



Goût

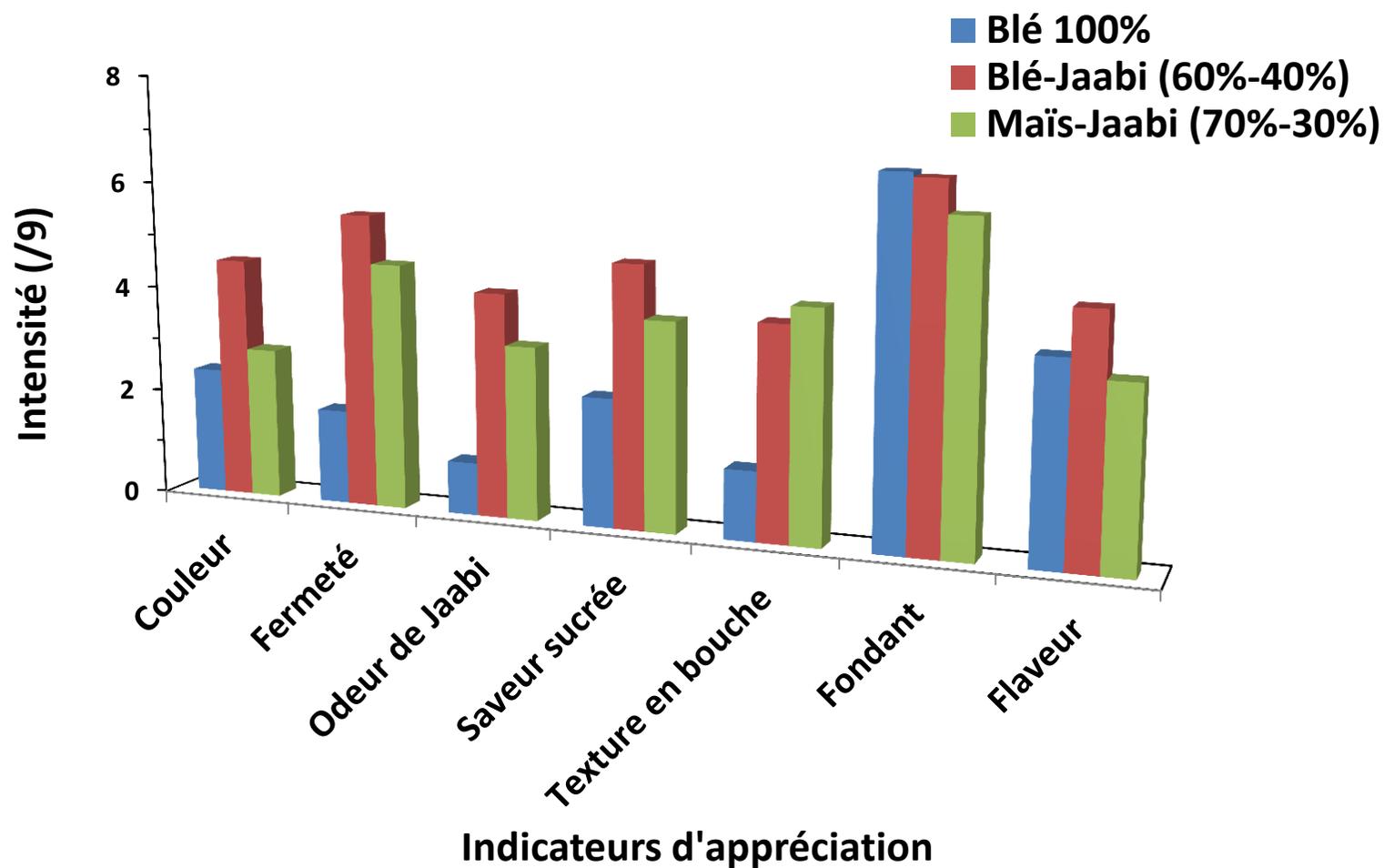


Acceptabilité globale

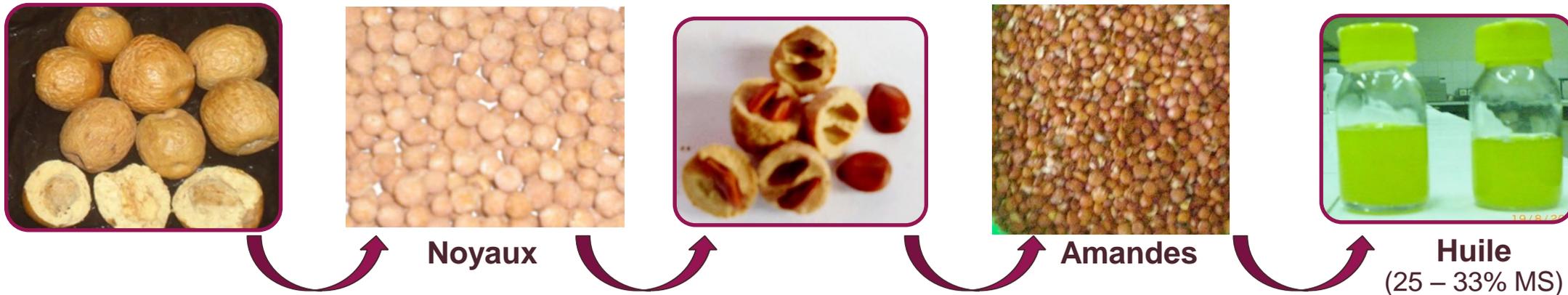


Résultats

Développement de nouveaux produits: biscuit à base de Jaabi



Perspectives de développement du Jaabi: Valeur ajoutée du noyau



Composition de la matière grasse

Valeurs

Acide oléique (C_{18:1}) (%)

12,5 - 15

Acide linoléique (C_{18:2}) (%)

57 - 63

Insaponifiables (%)

12 - 14,5

Activité antiradicalaire (IC₅₀ DPPH) (mg/ml)

1,8 - 2

Potentiel nutritionnel?

Potentiel cosmétique?

Potentiel fonctionnel?



African food tradition revisited by research

*Project coordinator : Cirad
www.after-fp7.eu*

Merci pour votre aimable attention

