



**Caractérisation sensorielle  
en milieu urbain Ouest-africain  
du Ablo de riz, un pain cuit à la vapeur**

**Madodé Y.E., Akissoé N., Hounhouigan D.J.,  
Manful J. et Mestres C.**

# Organisation de la présentation

---

Introduction

Approche méthodologique

Diversité des procédés technologiques du Ablo de riz

Descripteurs du Ablo de riz

Profils comparés du Ablo de riz importé et de riz local

Conclusion

# Introduction



- Aliment stratégique → Aliment de base
- Forte intégration du riz dans les pratiques alimentaires africaines : **Facilité d'utilisation**
- Fort investissement dans la production locale pour limiter les importations (besoin de consommation très important)

# Introduction



- Cependant, la qualité physique du riz local demeure très faible comparée au riz importé
  - Forte proportion de brisures
  - Couleur brunâtre
  - Fort taux de d'impuretés, etc.
- Il est impérieux de valoriser ce riz de qualité faible pour supporter la filière riz local

# Introduction



- Ablo comme opportunité : **A base de farine de riz**



COOKED RICE



PUFFED RICE



COOKED RICE DOUGH



RICE PORRIDGE



FERMENTED DOUGH



FLOUR



# Introduction



- Ablo est un pain cuit à la vapeur consommé au Nigeria, Bénin, Togo et Ghana
- Caractérisation technologique du Ablo (maïs et riz) a déjà été faite
- Le développement d'un Ablo amélioré ou fabriqué à partir d'une autre matière première nécessite une bonne connaissance de ses propriétés sensorielles.

# Introduction

## Objectif de l'étude



- Déterminer le profil sensoriel du Ablo issu des procédés traditionnels utilisant du riz importé
- Comparer le profil d'un Ablo de riz importé à celui d'un Ablo de riz local

# Approche méthodologique

## Identification des descripteurs

---

- Lieu d'enquête: Ville de Cotonou
- 16 discussions de groupe de 3 – 5 consommateurs habituels et consentants, aléatoirement choisis sur les lieux de vente
- Informations recherchées:
  - attributs de qualité d'un bon Ablo
  - attribut de qualité le plus important



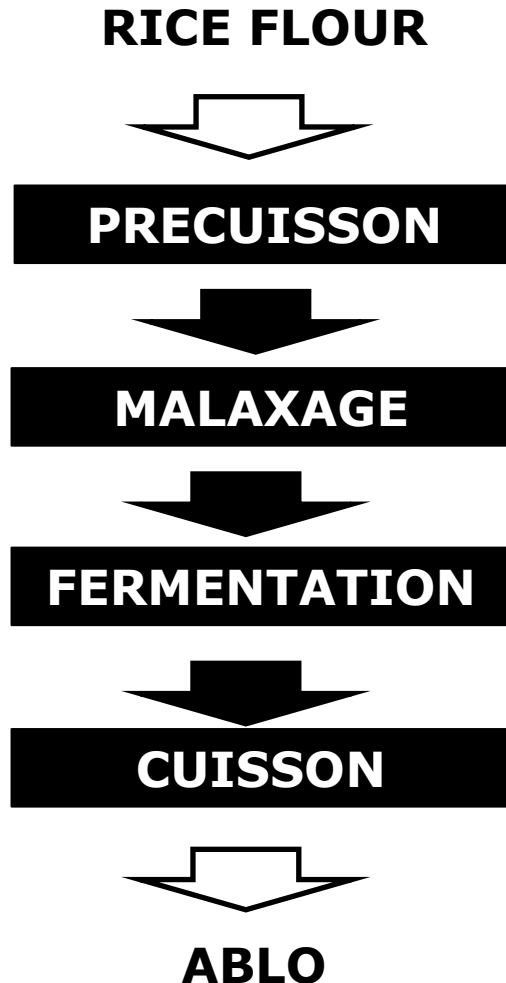
# Approche méthodologique

## Analyse descriptive quantitative

---

- Panel de 25 dégustateurs
- Séance de confirmation / définition des descripteurs par le panel
- Entraînement de 25 dégustateurs en 3 séances
- Profilage de 5 types d'Ablo de riz importés (procédés 1-5) et 2 types d'Ablo de riz local (procédés optimisés) en trois répétitions

# Diversité des procédés technologiques du Ablo de riz



- **Procédé 1 (Riz importé)**
  - Précuisson au feu,
  - Malaxage de la farine de riz seule
  - Non utilisation de la farine de blé
  - **21 H de fermentation**
- **Procédé 2, 3 et 4 (Riz importé)**
  - Précuisson hors feu,
  - Malaxage du mélange farine de riz, levure, sel, farine de blé
  - 2,5 H (**P2**), 6H (**P3 et P4**) de fermentation
- **Procédé 5 (Riz importé)**
  - Précuisson au feu,
  - Malaxage du mélange farine de riz, levure, sel, farine de blé, **Sucre**
  - 2 H de fermentation

# Descripteurs du Ablo de riz

## COULEUR / APPARENCE

- Blanc
- Jaunâtre
- Couleur uniforme
- Surface poreuse

Descripteur  
le plus  
important

## GOUT

- Sucré
- Acide
- Salé

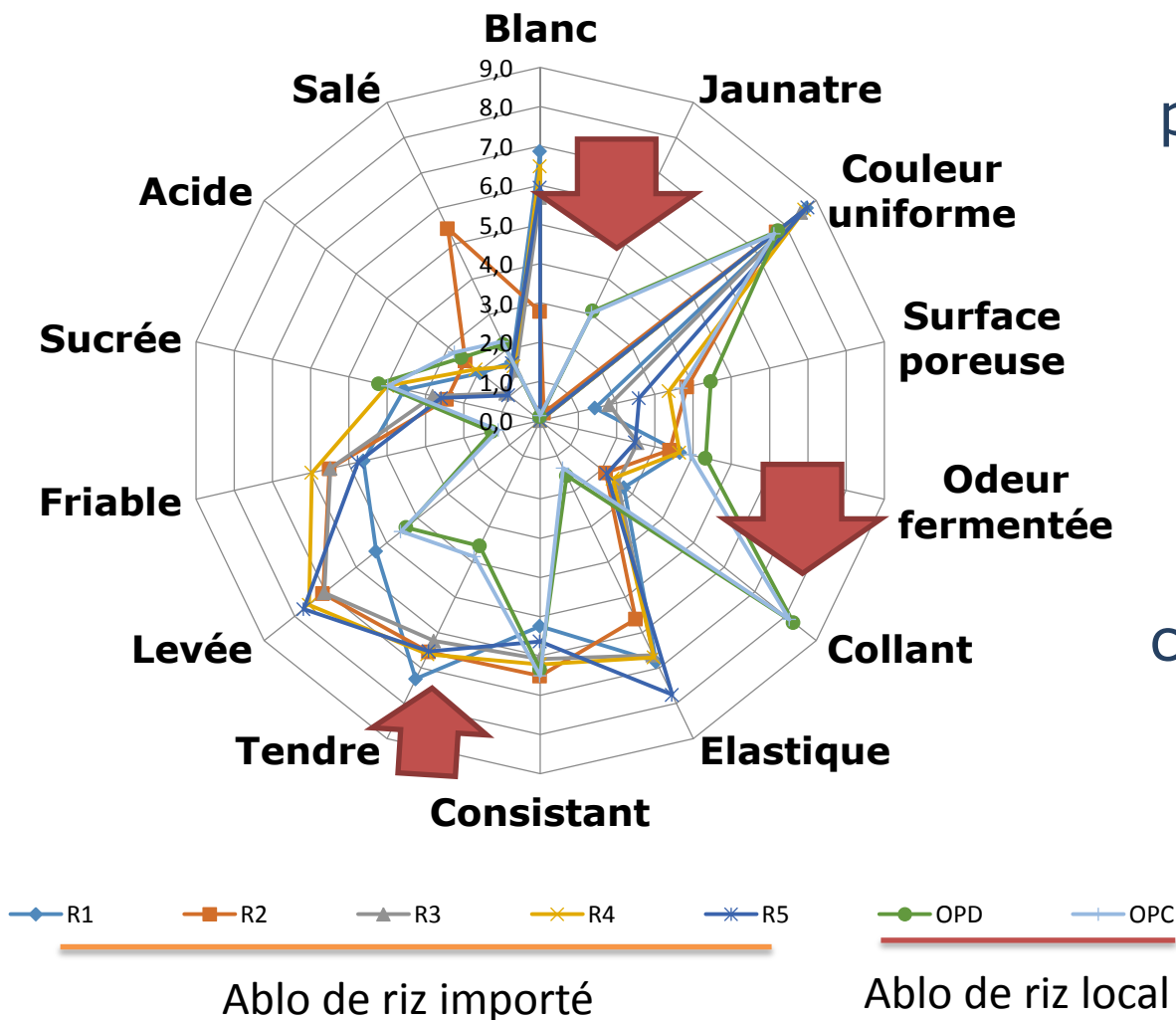
## TEXTURE

- Elastique
- Consistant
- Tendre
- Levée
- Friable
- Collant

## ODEUR

- Odeur fermentée

# Profil sensoriel du Ablo de riz



Ablo produit à partir d'une variété de riz local est beaucoup plus collant, jaune et moins tendre que celui qui est issu du riz importé

# Profil sensoriel du Ablo de riz

## Quantification des descripteurs

Types d'Ablo	Blanc	Jaunatre	Collant	Elastique	Consistant	Tendre	Levée	Friable	Acide
Riz importé 1	6,8 b	0.0 a	2.7 a	6,8 ab	5,2 a	7,3 a	5,3 b	4,6 a	1,9 abc
Riz importé 2	2,8 d	0.2 a	2.1 a	5,6 a	6,4 a	6,5 a	7,1 a	5,5 ab	2,4 a
Riz importé 3	5,7 a	0.0 a	2.5 a	6,6 ab	6,1 a	6,2 a	7,0 a	5,5 ab	1,1 bc
Riz importé 4	6,5 ab	0.0 a	2.4 a	6,7 ab	6,2 a	6,6 a	7,5 a	6,0 b	2,1 a
Riz importé 5	5,9 ab	0.0 a	2.2 a	7,7 b	5,6 a	6,5 a	7,7 a	4,8 a	1,0 b
<b>Riz local 1</b>	0.1 c	3.1 b	8.1 b	1,4 c	6,4 a	3,9 b	4,6 b	1,1 c	2,8 a
<b>Riz local 2</b>	0.1 c	3,1 b	8.3 b	1,5 c	6,3 a	3,5 b	4,4 b	1,3 c	5,6 a

Le test ANOVA fait ressortir la différence entre le Ablo de riz importé et celui obtenu à partir d'une variété de riz local disponible sur plusieurs attributs: Blanc, Jaunâtre, Collant, Elastique, Tendre, Friable

# Conclusion

---

- Malgré la diversité des procédés de fabrication de Ablo à partir du riz importé, le profil sensoriel du ablo est peu variable.
- La texture du Ablo détermine de façon prépondérante sa qualité
- Une bonne sélection de la variété de riz local à utiliser pourrait réduire le gap entre les deux types d'Ablo



**MERCI DE VOTRE  
AIMABLE ATTENTION**