



# **AFTER**

## **African Food Tradition rEvisited by Research**

**Collaborative Project /**

**Small or medium-scale focused research project**

**Work programme KBBE-2009-2-3-02**

***“Sharing food technology research and development  
through international collaboration”***

**Coordinator: UMR Qualisud - CIRAD (Fr)**

# Fiche signalétique projet

- **Projet de recherche FP7**
- **déposé le 15/01/2009 / accepté 06/2009 / devrait débuter début 2010.**
- **Durée 44 mois**
- **Financement U.E. : 3 M€**
- **14 partenaires : 4 pays U.E + 7 pays africains**

# Scope and objectives

- AFTER is focused on the African continent
- AFTER apply European science and technology to African traditional food products
- AFTER aims to revisit these traditional African products, knowledge and know-how in the light of new technologies for the benefit of consumers, producers and processors in Africa and Europe.

## AFTER has four main specific objectives

- 1) To characterize the existing knowledge and know-how
- 2) To improve the combined process for a better safety and nutritional quality
- 3) To evaluate consumer acceptance
- 4) To transfer the results into ready-to-use information by food companies.

# AFTER is based on three groups of products:

1. Fermented cereal-based products
2. Fermented salted fish and meat
3. Traditional plant based extracts  
for functional food

	Benin	Cameroun	Egypt	Ghana	Madagascar	Senegal
Cereal fermented product 1:	Akpan					
Cereal fermented product 2:				Kenkey		
Cereal fermented product 3:	Gowé					
Cereal fermented product 4: Wheat and milk			Kishk Sa'eedi			
Smoked fermented Fish 1: Cassava Fish	Lanhouin					
Smoked fermented Fish 2:						Kong
Salted dried Meat 1 : beef					Kitoza	
Functional product 1 from <i>Hibiscus sabdariffa</i>	MNS		MNS (Karkadé)			Bissap
Functional product 2 from Baobab	MNS	MNS		MNS		Buy
Functional product 2 from Jujube		Jaabi	MNS			MNS

# Fermented cereal-based products: *Akpan, Kenkey, Gowé, Kishk*



# Smoked fermented Fish "Kong"





# Traditionnal plant based extracts for functional food: *Adansonia digitata*, *Hibiscus sabdariffa*, *Ziziphus mauritiana*



# WP0

Project management and coordination

Characterization of traditional products and know-how

**WP1**

**WP2**

**WP3**

**WP4**

**WP5**

Consumer and market  
acceptance

Process reengineering  
of fermented cereal based products

Process reengineering  
of meat and fish products

Process reengineering  
of traditional functional food

**WP6**

Appropriation  
of the improved processes  
and technologies

**WP7**

Dissemination and exploitation

# Partenariat

## The (14) AFTER Partners



# Intégration des activités d'AFTER dans le projet scientifique de l'UMR

## Actions scientifiques

- Caractérisation des attributs de qualité des aliments traditionnels et leur diversité (nutritionnelle, contaminants dont microbio, analyse sensorielle, physico chimique, ...)
- Ingénierie des systèmes agroalimentaires complexes

# Intégration des activités d'AFTER dans le projet scientifique de l'UMR

## Action scientifique 2 (AS2)

### Ingénierie des systèmes agroalimentaires complexes

Etude d'opérations unitaires couplées  
Démarche et stratégie pour optimiser les combinaisons d'opérations unitaires

#### Echelle du procédé

Réingénierie de procédés traditionnels  
Démarche d'ingénierie inverse  
Forts liens procédé/qualité

#### Aliments complexes (solides ou liquides)

Approche expérimentale progressive à plusieurs échelles  
Intégration des aspects méthodes de conception d'équipement  
Intégration des aspects impacts environnementaux (ACV)

Amélioration procédés traditionnels  
fumage produits animaux, amylacés



Procédés de séparation en phase liquide  
clarification, concentration, fractionnement



Elaboration nouveaux produits à base de céréales tropicales

Procédés microbiologiques  
procédés fermentaires, production de starter

