

## **Évaluation sensorielle du couscous de farine de manioc (*Manihot esculenta*, Crantz) substituée par celle de patate douce (*Ipomoea batatas*, Lam)**

N.M. Amadou, N.C. Waingeh, M.S. Dung & H. Imele

**N.M. Amadou :**

**N.C. Waingeh :**

**M.S. Dung :**

**H. Imele :**

### **Résumé :**

Une évaluation sensorielle du couscous de farine de manioc (*Manihot esculenta*, Crantz) substituée à celle de patate douce (*Ipomoea batatas*, Lam) a été conduite au Laboratoire de Technologie Alimentaire et Post - Récolte de l'IRAD à Bambui au Cameroun. Pour la préparation du couscous, la farine de manioc a été substituée à 0%, 20%, 40% et 50% par la farine de patate douce (FP) soit respectivement pour les échantillons F0, F1, F2 et F3. Un panel de 30 personnes a procédé à l'évaluation des paramètres goût, odeur, couleur et texture tout en indiquant leur préférence. Il se dégage de cette étude que l'odeur du couscous n'est pas affectée par la substitution de la farine de manioc par celle de patate douce. Cependant l'échantillon à 20% de FP a présenté une texture et une couleur comparables ( $p>0,05$ ) au témoin (échantillon à 0% de FP). C'était également celui qui avait le meilleur goût ( $p<0,05$ ) ainsi que la préférence des panélistes. Il s'avère donc qu'une augmentation de la proportion de farine de patate douce influence négativement la couleur, la texture, le goût et d'une manière générale l'acceptabilité du couscous de manioc.

### **Abstract :**

This study investigated the consumer acceptance of fufu made by substituting cassava (*Manihot esculenta*, Crantz) flour with sweet potato (*Ipomoea batatas*, Lam) flour at the Food Technology and Post-harvest laboratory of IRAD in Bambui, Cameroon. Four samples of Fufu flour samples F0, F1, F2 and F3 obtained by substituting cassava flour with 0%, 20%, 40% and 50% potato flour respectively were compared. A panel of 30 persons (habitual consumers of Cassava fufu flour) carried out a sensory evaluation of the four samples and gave their level of appreciation with regards to taste, aroma, colour, and texture. The study showed that, the substitution of cassava flour with sweet potato flour had no effect on the aroma of the fufu. The sample containing 20% of sweet potato flour (F1) showed no significant difference in texture and aroma compared ( $p>0.05$ ) to the control (F0). It was also considered as having the best taste ( $p<0.05$ ) and was the sample preferred by the panelists. In conclusion, an increase in the proportion of sweet potato flour in the cassava flour had a negative influence on the colour, texture, taste and on the acceptance of the fufu.

**Keywords :** Fufu, Cassava flour, Sweet potato flour, Sensory evaluation, Cameroon, Food technology

PDF généré automatiquement le 2024-04-20 03:47:26

Url de l'article : <https://popups.uliege.be/2295-8010/index.php?id=2439>