

Évaluation sensorielle de la qualité des variétés d'igname améliorées

Akissoe Noël (UAC-FSA)

Cornet Denis (CIRAD)

Vernier Philippe (CIRAD)

Raphiou Maliki (INRAB)

Objectifs

- évaluer les rendements de quatre variétés d'igname améliorées au Centre Bénin
- **évaluer la qualité organoleptique de l'igname pilée des quatre variétés**
- multiplier ces quatre variétés afin de les diffuser auprès de 25 producteurs du Centre Bénin

Dispositif

- Plantation à Gobe début 2005.
- 4 variétés améliorées :
 - TDr 747 (900 têtes)
 - TDr 205 (1100 têtes)
 - TDr 95/18544 (1000 têtes)
 - TDr 95/19158 (260 têtes)
- Le retard des pluies en début de saison n'a pas permis de réaliser une double récolte. La récolte unique est prévue dans le courant du mois de décembre.

Évaluation de la qualité : contexte

- L'évaluation est faite en milieu paysan
- Deux sites sont retenus : Akpero et Minifi
- Par séance de dégustation, il y a environ une trentaine de paysans/dégustateurs
- Tous les dégustateurs sélectionnés sont des consommateurs réguliers d'igname pilée
- Une séance d'entraînement est réalisée à Minifi le jour précédent la dégustation

Évaluation de la qualité : méthode

- Deux assiettes de 4 échantillons numérotés sont présentées successivement aux dégustateurs

Première assiette :

1 : Laboko

2 : TDr 747

3 : TDr 205

4 : TDr 95/18544

Deuxième assiette :

5 : TDr 95/19158

6 : Laboko

7 : TDr 747

8 : TDr 205

- Le dégustateur ne sait pas à quelle variété correspond chaque échantillon
- Dans chaque assiette le témoin de qualité est Laboko
- Pour chaque échantillon, le dégustateur devra donner une cotation (0 : mauvais, I : passable, II : bon, III : excellent)

Évaluation de la qualité : méthode

- Chaque dégustation se déroulera en 2 temps :
 1. Cuisson des 4 premiers échantillons.
 2. Dès que les quatre premiers échantillons sont cuits, les marmites sont utilisées à nouveau avec les quatre échantillons suivants.
- Idem avec les mortiers/pilons.
- Des observations sont collectées en cours de transformation (évaluation avant cuisson et au pilage)





Questionnaire 2**TABLEAU DES OBSERVATIONS EN COURS DE TRANSFORMATIONS:****Date :****Village :****Echantillons observés :**

	1^{er} mortier	2^{ème} mortier	3^{ème} mortier	4^{ème} mortier
Masse avant épluchage				
Masse après épluchage				
Temps de cuisson (imposé)				
Masse après cuisson				
Quantité d'eau chaude à apporter (imposé)				
Quantité d'eau froide apporté				
Temps de pilage				
Avis des pileuses				
Masse après pilage				





Questionnaire 1 :





Date :





Village :





Nom et Prénom :

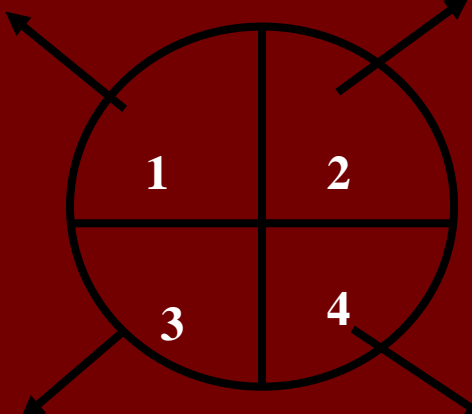
Première assiette :

Échantillon 1			
0 	I 	II 	III 

Échantillon 2			
0 	I 	II 	III 

Échantillon 3			
0 	I 	II 	III 

Échantillon 4			
0 	I 	II 	III 



0 : Mauvais

I : Passable

II : Bon

III : Très bon

Évaluation avant
pilage



Résultats : évaluation avant cuisson

Tableau 1. Sélection a priori des variétés bonnes à piler

Variété	Akpéro (N=6)	Miniffi (N=10)	Total (N=16)
Laboco	6*	8	14
TDr 747	5	7	12
TDr 205	5	9	14
TDr 95/18544	2	10	12
TDr 95/19158	0	7	7

* : nombre de personnes ayant sélectionné la variété

Évaluation
au pilage



Résultats : évaluation au pilage

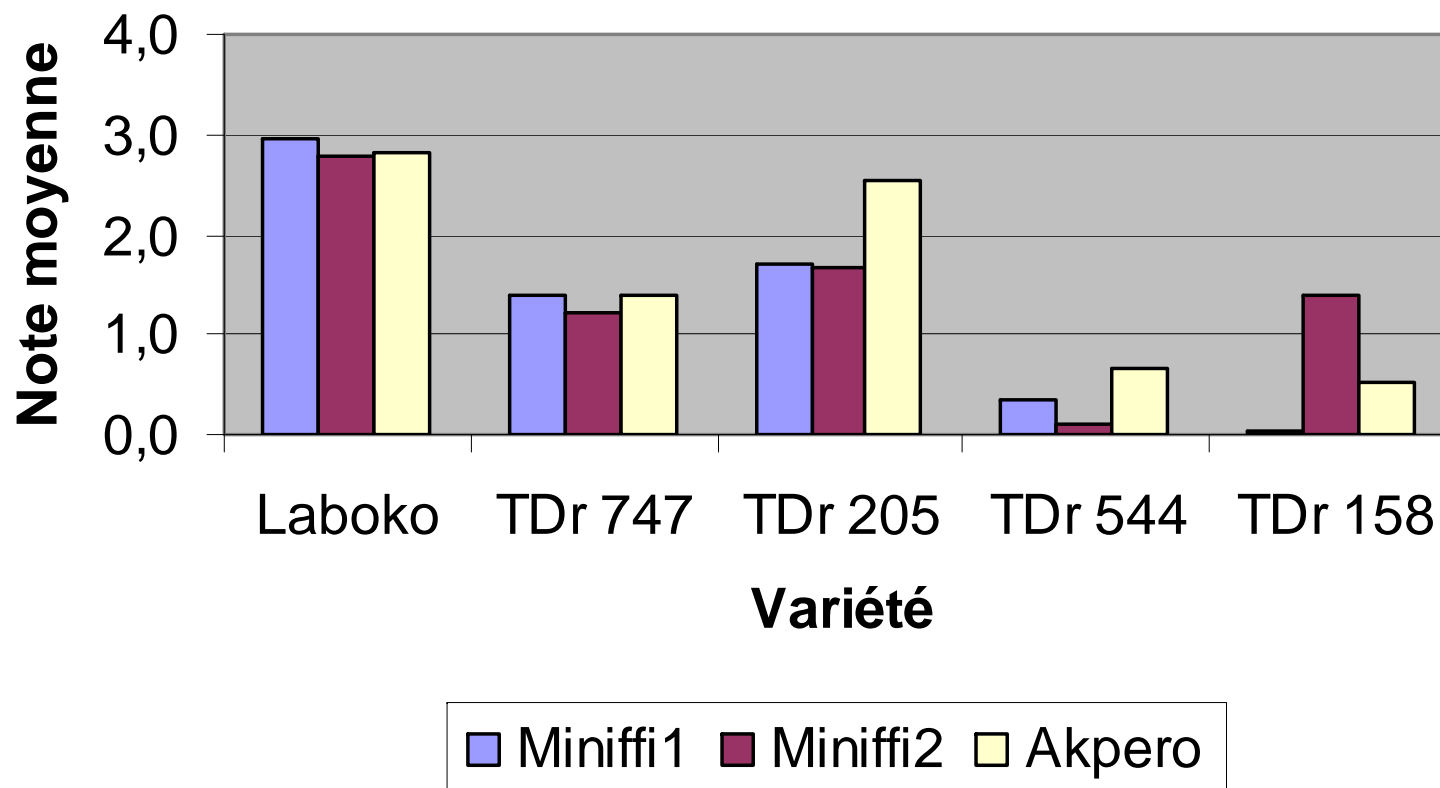
Variété	MINIFFI 29/11/2005	MINIFFI 30/11/2005	AKPERO 01/12/2005
Laboco	Facile à piler; très bonne igname pilée; très élastique	Igname pilée très élastique; très appréciée	Bonne igname pilée élastique et très bien
TDr 747	Facile à piler; bonne igname pilée élastique	Bonne igname pilée élastique	Igname pilée de qualité moyenne ; bonne; prend peu d'eau
TDr 205	Bien à piler; mais moins que 1er et 2em (laboco, TDr747)	Bonne igname pilée; proche du 1er (laboco)	Première igname pilée; Très bonne igname pilée élastique
TDr 95/18544	Moins bonne igname pilée; pas élastique; mieux pour igname bouillir	Mauvaise igname pilée;	Igname pilée de qualité moins que acceptable
TDr 95/19158	Mauvaise igname pilée; pas élastique; ne prend pas d'eau chaude	igname pilée passable ; ne prend assez d'eau	Bonne igname pilée élastique; prend assez d'eau chaude

Évaluation par les
dégustateurs



Résultats : avis des dégustateurs

Evaluation sensorielle de 4 variétés d'igname améliorées



Conclusions

- Il n'est pas possible de prédire la qualité sur base de l'igname fraîche épluchée.
- L'avis des pileuses est souvent en concordance avec l'avis des dégustateurs.
- Le recoupement des diverses évaluations indique que les deux variétés **TDr 205 (1,3)** et **TDr 747 (2,0)** se rapprochent de **Laboko (2,9)** du point de vue de leur aptitude à donner de bonnes ignames pilées.
- Une deuxième année d'évaluation devrait être réalisée.

Remerciements

- Aux techniciens de l'INRAB, CRA-Centre
- A Clément Adiba

MERCI