



Fiche technique de la pulpe de fruit du Baobab

Page 1 sur 2

Date 10/01/2011

Réf : FT.PRD.06.B

Procédé d'obtention : Dépulpage

Organe utilisé: Fruit

Nom botanique : Adansonia digitata

Nom vernaculaire : Pain de singe, bouye (wolof)

Qualité : Pure, naturelle et/ou biologique, sans aucun additif

Pays d'origine : Sénégal

Culture : Agriculture forestière



Caractéristiques organoleptiques :

- **Aspect :** Poudreux, farineux
- **Couleur:** Blanchâtre
- **Odeur :** Caractéristique
- **Goût :** Légèrement acidulé

Caractéristiques chimiques / nutritionnelles :

- **Teneur en vitamine C :** 238.63 - 272.72 mg/100g
- **Protéines :** 1.67-2.4 g/100g
- **Lipides :** 0.378-0.65 g/100g
- **Glucides :** 17.28-28.8 g/100g
- **Humidité :** 5.51-7.92 g/100g
- **Impuretés :** Absence ou < 0.2%

La pulpe de fruit du baobab a une teneur basse en sodium mais est une bonne source de calcium et contient d'importantes quantités de vitamines B1, B2 et B3.



Fiche technique de la pulpe de fruit du Baobab

Page 2 sur 2

Date 10/01/2011

Réf : FT.PRD.06.B

Caractéristiques microbiologiques :

- **FMAT :** 470 à 50 000 UFC/g
- **Levures :** Absence à < 10 UFC/g
- **Moisissures :** 260 UFC/g
- **Coliformes :** < 10 UFC/g
- **Staphylococcus aureus :** Absence / 1g
- **Escherichia coli :** < 5 UFC/g
- **Salmonelles :** Absence/1g

Conditions de conservation : Stocker dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité et de tout agent oxydant

Utilisations :

- **Utilisation alimentaire :** La pulpe est utilisée directement comme ingrédient dans diverses préparations pour ses propriétés liante, épaississante et acidifiante : préparations céréalières telles les bouillies ou couscous (par exemple, le « mutchoyan » au Bénin ou le « ngalakh » au Sénégal), sauces ou crèmes d'accompagnement (par exemple, crème sucrée à base d'arachides grillées et pilées au Sénégal), préparations sucrées cuites à base de fruits locaux (mangue, orange, ditax, etc.). Elle est également utilisée comme complément alimentaire, pour faire coaguler le lait, pour la fabrication de smoothies, jus, barres céréalières, confiture, compléments vitaminiques et d'autres produits du genre.
- **Utilisation en cosmétique :** Du fait de ses propriétés lissantes et émoullientes, la pulpe de baobab peut être utilisée sous forme de savon, de pommades ou de masques, mais aussi pour des soins anti-âges.
- **Utilisation médicinale :** Des études sur son utilisation médicinale ont montré que la pulpe avait des propriétés anti-inflammatoire, antipyrétique (réduit la température), analgésique (calme la douleur), des propriétés anti-diarrhéique, anti-dysentérique, un potentiel effet hépatoprotecteur, avec un dosage adéquat.

Les valeurs contenues dans cette fiche sont données à titre d'informations ; les spécifications réelles du produit figurent dans les bulletins d'analyses.