

Fiche Produit	Les AMYLASES NATURELLES pour liquéfier la bouillie	
--------------------------	---	---

Version du 01/06/2025

Un petit sachet contenant des amylases naturelles est joint aux sachets de farine BAMiSA®. Ces amylases, constitutives du malt ou de certaines patates douces, permettent la préparation de la Bouillie Concentrée Liquéfiée (BCL) BAMiSA. (Les AN du lait maternel ou de la salive de la maman ne sont pas décrites ici.)

Le malt

Les céréales germées sont très riches en amylases. Séchées, broyées et tamisées, elles forment une farine qui constitue le "malt pour la bouillie".

Les céréales les plus utilisées sont le sorgho rouge ou blanc, le maïs, le petit mil.

Composition du malt

- Hydrates de carbone à chaînes courtes : maltose, iso-maltose, saccharose (sucrose), glucose, fructose, et dextrines.
- Protéines,
- Enzymes : Amylases α et β , Phytases,
- Vitamines (B1- B2- PP),
- Minéraux (Potassium, phosphore, magnésium).

La patate douce

Certaines variétés de patates douces sont particulièrement riches en amylases. Râpées, séchées, broyées et tamisées, elles constituent une source alternative d'amylases naturelles.

Composition de la patate douce

- Hydrates de carbone (Amidon),
- Enzymes : Amylases β (Quantité variable selon la variété)
- Vitamine A,
- Minéraux
- Arômes appétants.

POUVOIR DE LIQUÉFACTION DES AMYLASES NATURELLES

Les AN de céréales germées sont très liquéfiantes. Les variétés de patate douce riches en AN peuvent aussi être utilisées, à défaut de malt. Le mode de préparation du malt détermine son pouvoir de liquéfaction si bien que c'est plus sa qualité que sa quantité qui est déterminante.

NB. Le degré de liquéfaction des bouillies dépend aussi des céréales qui composent la farine. Selon la nature de leur amidon (degré de maturité des grains, rapport amyloses/amylopectines), la liquéfaction est plus ou moins rapide et complète. La finesse de la mouture joue aussi un rôle.

BACTERIOLOGIE DES AMYLASES NATURELLES

Le malt et la patate douce ne peuvent pas être "stérilisés" par un chauffage qui détruirait les amylases. Des précautions d'hygiène particulières sont prises lors de leur préparation.

Comme la quantité d'amylase naturelle à ajouter à la bouillie épaisse est très faible, trois pincées, c'est à dire moins de 1g / 200 ml de bouillie, une éventuelle contamination bactérienne se confondrait avec celles de l'environnement (bol et cuillère utilisés pour consommer la bouillie). Pour éviter un risque sanitaire éventuel, la bouillie peut être rebouillie après liquéfaction. Cette deuxième ébullition accentue la liquéfaction.

CONDITIONNEMENT

Un petit sachet de 8 à 10 g d'amylase naturelle est placé au sommet de chaque sachet de 500g de farine BAMiSA®. Cette quantité suffit à liquéfier 8 bouillies.

Les amylases naturelles peuvent être utilisées pour liquéfier toutes bouillies de céréales ou purées de tubercules.

Le malt pour la bouillie peut être distribué ou vendu séparément pour la préparation de BCL, comme un "complément alimentaire".