

LE MALT POUR LA BOUILLIE

Fiche produit

Version du 11/11/2020

Le "malt pour la bouillie" provient d'une céréale qui a germé et qui, ensuite, a été séchée, broyée et tamisée. Il se présente sous forme de farine.

Le "malt pour la bouillie" est un malt "riche en amylases" qui a la propriété de liquéfier rapidement les bouillies épaisses et chaudes.

Pour cette raison du malt est joint à la farine BAMiSA.

Les céréales utilisées pour préparer du malt pour la bouillie peuvent être du sorgho rouge ou blanc, du maïs, du petit mil ou du riz paddy ou toutes autres graines de céréales.

COMPOSITION DU MALT

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

QUALITÉ AMYLASIQUE DU MALT

La qualité amylasique du malt détermine, en grande partie, son pouvoir de liquéfaction des bouillies épaisses. Cette qualité est testée avant que le malt soit joint à la farine (Lors de l'expertise des sachets, une évaluation plus rigoureuse de sa qualité est réalisée : Mesure de la vitesse d'écoulement (VE) sur une bouillie standardisée de maïs et sur une bouillie BAMiSA préparée avec la farine du sachet).

Le degré de liquéfaction dépend aussi de la nature des amidons de la farine utilisée pour faire la bouillie (notamment du rapport amyloses/amylopectines variable selon l'espèce, la variété et la maturité des grains) et de la finesse de la mouture.

Le degré de liquéfaction peut être modifié en fonction de la quantité de malt ajoutée à la bouillie.

BACTERIOLOGIE DU MALT

Le malt ne peut pas être "stérilisé" par un chauffage qui détruirait les amylases. Un maximum de précautions d'hygiène est donc nécessaire lors de sa préparation.

La quantité de malt introduite dans une bouillie est très faible, "trois pincées" (c'est à dire moins de 1g / 200 ml de bouillie). A cette quantité, la contamination bactérienne se confond avec celles de l'environnement (bol, cuillère utilisés pour consommer la bouillie).

Comme pour toutes les bouillies, si la bouillie concentrée liquéfiée (BCL) n'est pas consommée immédiatement, sa qualité bactériologique risque d'être insuffisante (elle risque de se "gâter"). Par sécurité, il y a donc lieu de la stériliser après sa liquéfaction ou avant sa consommation, en la faisant brièvement rebouillir.

CONDITIONNEMENT

Un petit sachet de 8 à 10 g de « malt pour la bouillie » est placé au sommet de chaque sachet de farine. Le conditionnement dans des petits sachets zippés en facilite l'utilisation.

Le "malt pour la bouillie" peut être utilisé pour toutes les bouillies (faites de céréales ou de tubercules).

Le "malt pour la bouillie" peut être considéré comme un "produit" en lui-même. Il peut alors être distribué ou vendu indépendamment pour la préparation de BCL.