

LA BOUILLIE BAMISA - FICHE PRODUIT

Version du 06 09 2017

La bouillie BAMiSA est une **bouillie concentrée liquéfiée** de haute valeur protéino-énergétique et de faible viscosité. Elle est préparée avec 30% de matières sèches. Elle est riche en protéines (en particulier en lysine) et riche en matières grasses,

Après cuisson, l'addition d'une amylase locale (Malt ou autre) dans la bouillie épaisse permet de dégrader partiellement les amidons (amyloses et amylopectines) pour obtenir une consistance fluide ou liquide. Ce processus de liquéfaction évite les catastrophiques dilutions.

La bouillie BAMiSA entre dans notre catégorie des **BAL-120 (Bouillie Amylasée Locale à 120 Kcal/100ml)**, bouillies dont la consistance et la viscosité sont compatibles avec les capacités buccales et digestives immatures des jeunes enfants.

COMPOSITION de la Bouillie BAMiSA

- Ingrédients : Une céréale, petit mil ou maïs, et deux légumineuses grasses, soja et arachide, du sucre et du sel iodé. L'amylase est fournie par du malt.
- Composition attendue pour 100 ml:

Protides ≥ 4,5 g	Fer 3 mg	Phosphore 78 mg
Lipides ≥ 3,3 g	Zinc 1,8 mg	Magnésium 33 mg
Glucides 19 g ± 1 g	Calcium 30 mg	Cuivre 17 mg
- Valeur calorique pour 100 ml : ≥ 120 Kcal.
- Valeur calorique d'un bol de bouillie (200 ml) : 255 Kcal.
- Volume d'une ration de 500 Kcal : 200 ml x 2

UTILISATEURS de la Bouillie BAMiSA

Les Jeunes enfants

- A tous les enfants à partir de six mois, en complément de l'allaitement maternel.
- Dès quatre mois, en complément d'un déficit irréversible de lait maternel et aux enfants orphelins, en complément d'une alimentation lactée.
- Une bouillie Bamisa par jour contribue à prévenir la malnutrition. La bouillie BAMiSA est à utiliser jusqu'à ce que l'enfant soit capable de satisfaire tous ses besoins nutritionnels avec l'alimentation familiale traditionnelle.

• Les enfants malnutris

- Une ration de 500 Kcal est habituellement donnée aux enfants à risque élevé de malnutrition ou souffrant de MAM, en plus de leur alimentation habituelle. Une ration de 500 Kcal correspond à 2 bouillies BAMiSA. Une ou deux rations peuvent être données en relais de la phase I du traitement de la malnutrition sévère (MAS) avec un complément minéralo-vitaminique.

Les grands enfants et les adultes

- Enfants d'âge scolaire, Femmes enceintes ou allaitantes, Personnes âgées.
- Adultes malades et dénutris (maladies chroniques, séropositivité, chirurgie).

Lorsque le consommateur préfère que la consistance de la bouillie soit épaisse, ne pas ajouter de malt.

LA BOUILLIE BAMISA - RECETTE

La recette " 1 + 2 + 3 " se fonde sur trois principes :

1° Le Contrôle des proportions eau / farine :

Mélange de « **1 volume de farine pour 2 volumes d'eau** »,
Soit « 60 g de farine et 200 ml d'eau » pour un bol de bouillie.

2° Une Cuisson brève

Il suffit de la faire bouillir pendant 2 à 3 minutes, céréales et légumineuses étant précuites par leur grillage préalable.

3° La Liquéfaction amylasique de la bouillie

Les « **3 pincées** » de malt, mélangées progressivement à la bouillie chaude, provoquent sa liquéfaction. Le lait maternel ou des traces de salive maternelle provoque aussi une liquéfaction rapide.

La Recette " 1 + 2 + 3 "
1 volume de farine + 2 volumes d'eau
+ 3 pincées de malt.

1° Dans un bol, délayer
1 verre de farine et
1 verre d'eau.

2° Dans une casserole, faire
bouillir 1 autre verre d'eau.

3° Dans l'eau bouillante,
verser la farine délayée .

4° Chauffer en mélangeant.
La bouillie devient épaisse.

5° Cuire quelques minutes
à feu doux, en mélangeant.

6° Retirer du feu et surtout
ne pas ajouter d'eau.

7° Pour liquéfier sans diluer,
ajouter et mélanger 3 pincées
de malt à la bouillie chaude.
Grâce à l'amylase du malt, la
liquéfaction est rapide

Consommer immédiatement
Ou faire rebouillir quelques instants.

8° Il est conseillé d'ajouter :
Du jus de fruit, tomate, huile de palme rouge...
Ou des vitamines et minéraux de prescription médicale.

Textes et dessins figurant au dos des sachets de farine BAMiSA®

« **Liquéfiez sans diluer** » et « **La Recette 1 + 2 + 3** »
sont des **outils éducatifs**
qui permettent d'améliorer la nutrition des jeunes enfants