

# LA BOUILLIE BAMiSA

## Fiche produit et Recette

Version du 06 04 2016

### DÉFINITION de la Bouillie BAMiSA

La bouillie BAMiSA est une bouillie composée (céréale - légumineuses grasses) et amylasée, à 30% de matière sèche. C'est une bouillie de haute valeur protéino-énergétique dont les amidons (amyloses et amylopectines) sont partiellement dégradés après cuisson.

L'adjonction d'amylase locale (malt) dans la bouillie épaisse liquéfie la bouillie sans la diluer et lui donne une consistance fluide voir liquide.

La bouillie BAMiSA entre ainsi dans la catégorie des **BAL-120** (Bouillie Amylasée Locale à **120** Kcal/100ml).

### COMPOSITION de la Bouillie BAMiSA

- Composition attendue pour 100 ml de bouillie :

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.

### UTILISATIONS de la Bouillie BAMiSA

#### Jeunes enfants

- Les enfants à partir de six mois, en complément de l'allaitement maternel.
- Dès quatre mois, en complément de l'alimentation lactée de l'enfant orphelin ou si déficit irréversible en lait maternel.
- En prévention ou en traitement de la malnutrition modérée (MAM). 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.
- En relais de la phase I du traitement de la malnutrition sévère (MAS), c'est à dire après utilisation des mélanges Lait-Huile-Sucre selon les formules F75 puis F100 ou d'aliments thérapeutiques prêts à l'emploi ATPE (ou RUTF).

#### Grands enfants et Adultes

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

*Lorsque le consommateur préfère  
une bouillie de consistance épaisse, ne pas ajouter de malt.*

### RECETTE de la Bouillie BAMiSA

La recette " 1 + 2 + 3 " :

... / ...

... / ...

## LA RECETTE " 1 + 2 + 3 "

La recette BAMiSA se fonde sur trois principes :

1° Le Contrôle des proportions eau - farine :

Mélange de « **1 volume de farine pour 2 volumes d'eau** »,  
(soit, pour préparer un bol de bouillie, 60 g de farine pour 200 ml d'eau).

2° Une Cuisson brève (deux à trois minutes d'ébullition suffisent, les céréales et légumineuses ayant été grillées).

3° La Liquéfaction amylasique de la bouillie (sans adjonction d'eau) avec  
« **3 pincées** » de malt qui seront mélangées progressivement à la bouillie chaude.

### 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.

Texte et dessins figurant sur les sachets de farine BAMiSA®

**« Liquéfiez sans diluer » et « La Recette 1 + 2 + 3 »**  
sont des  
**messages d'Éducation Nutritionnelle**