

La valeur ajoutée des arachides et comment en tirer le meilleur parti – Valeur ajoutée

Les arachides sont principalement cultivées dans l'ouest du Kenya et sont soumises à diverses transformations, de la récolte à la texture crémeuse ou croquante.

L'ajout de valeur

aux arachides se fait simplement en fabriquant du beurre d'arachide qui est utilisé pour faire de la pâte à tartiner. Il est important de connaître les saisons puisque les arachides sont saisonnières. Les arachides commencent généralement à mûrir entre 130 et 150 jours, selon qu'il s'agit de la variété runner ou de la variété bunch. Les variétés runner sont populaires pour leurs longues branches avec des noix tombantes alors que la variété bunch a ses noix dans les minuscules petites grappes.

La chaîne de valeur de l'arachide

La première étape de la valeur de l'arachide est le tamisage et la torréfaction des noix qui se fait par un processus appelé méthode de torréfaction à sec. Cette méthode consiste à griller les noix dans un four tournant chauffé jusqu'à 426,6 °C. Les arachides sont chauffées jusqu'à 100°C pendant 40 à 60 minutes pour assurer une torréfaction uniforme.

Après la torréfaction, les noix sont refroidies à une température ambiante d'environ 25 ° C, après quoi elles peuvent être pelées ou grillées telles qu'elles sont.

Le broyage des arachides

Les arachides sont broyées en une pâte lisse et consistante après avoir été décortiquées. La machine est alimentée en petits lots, ce qui prend beaucoup de temps, en particulier lors de la préparation de grands lots de beurre d'arachide.

Enfin, une fois le broyage terminé, le beurre d'arachide est laissé refroidir pendant 36 heures avant d'être emballé dans des jarres propres, tandis que dans les grandes industries, le beurre d'arachide est pompé dans un échangeur de chaleur pour être refroidi, et puis emballé.