



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

TECHNOLOGIES DISPONIBLES

=====

A. TRANSFORMATION DES CEREALES ET DES LEGUMINEUSES

Produit fini

- Riz étuvé
- Farine composée
- Lait de soja
- Biscuits de soja

B. TRANSFORMATION DES LEGUMES

Produit fini

- Purée de tomates
- Ketchup de tomates
- Sauce de pili-pili
- Piment à l'huile



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

C. TRANSFORMATION DES TUBERCULES

Produit fini

- Farine Gari
- Farine de manioc améliorée
- Pain mixte (à la patate douce)
- Beignet mixte (à la patate douce)

D. TRANSFORMATION DES FRUITS

Produit fini

- Concentré de maracoudja
- Nectar de maracoudja
- Jus d'ananas
- Sirop d'ananas
- Jus de betterave
- Jus mixte (ananas+maracuja+orange)
- Vin de banane
- Vin d'ananas
- Confiture d'ananas
- Confiture de mangue
- Confiture de fraise
- Confiture de prune de Japon
- Confiture de goyave
- Confiture de papaye
- Confiture mixte



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

E. TECHNOLOGIES EN COURS DE RECHERCHE

- Riz Gaba
- Conserves : de concombre, de tomate, de cornichons, petit pois et haricots
- Légumes séchés (amarantes, feuilles de manioc et de courge,...)
- Jus d'agrumes
- Chips de pomme de terre et de banane

F. ART CULINAIRE

Recettes

- Gâteaux 4/4
- Gâteaux classique
- Gâteaux de Savoie
- Gâteaux à la confiture
- Pizza
- Recettes de Pomme de terre
- Poulet rôti aux bananes sautées
- Poulet braisé au riz légumes
- Beignets ordinaires
- Spaghetti à la bolognaise
- Ratatouilles
- Crème pâtissière
- Crème au caramel
- Sauce béchamel



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

G. CONTROLE DE LA QUALITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

1. LABORATOIRE DE BIOCHIMIE

Analyses biochimiques des produits alimentaires pour déterminer la composition nutritionnelle et assurer la conformité des aliments aux normes de qualité :

- Analyse des protéines ;
- Analyse des lipides ;
- Analyse des vitamines ;
- Analyse des sels minéraux
- Acidité titrable ;
- Humidité
- Pureté
- Granulométrie.



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

2. LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE

Analyses microbiologiques des produits alimentaires pour garantir la qualité hygiénique des aliments en vue d'assurer la santé des consommateurs et la bonne conservation des produits alimentaires :

- Analyse des Germes totaux aérobies mésophiles ;
- Analyse des Coliformes totaux et fécaux ;
- Analyse des Salmonella et shigella ;
- Analyse des Escherichia coli ;
- Analyse des Levures et moisissures ;
- Analyse des Streptocoques fécaux ;
- Analyse des Staphylococcus aureus;
- Analyse des Lactobacilles,
- Analyse des enterobactériacées ;
- Analyse des germes acidophiles.

H. SERVICE ETUDES ET PROMOTION

Le service Etudes et Promotion s'occupe de la promotion des unités de transformation des produits alimentaires, de l'élaboration et de l'étude des projets bancables et leurs faisabilités,



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

de la vulgarisation des technologies et de la formation en organisation et gestion au profit des petites et moyennes entreprises agro-alimentaires. La communication, la gestion de l'information et la capitalisation des acquis de la recherche font l'objet de ces préoccupations régulières.

Activités :

1. Effectuer des études technico-économiques en faveur des Organisations des Producteurs ;
2. Accompagner les micro-Entreprises agro-alimentaires dans les formations en organisation et gestion et en marketing de leurs productions ;
3. Fournir des conseils aux promoteurs des projets et investisseurs privés aux actions d'entrepreneuriat et à la conception de meilleurs plans d'affaire ;
4. Calcul des coûts de revient des biens et services produits par le CNTA ;
5. Transfert et vulgarisation des résultats de recherche du CNTA ;
6. Elaboration des contrats de collaboration entre le CNTA et les partenaires.



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

7. Assistance aux associations et groupements en élaboration des statuts et règlements.
8. Publication et capitalisation des résultats de la recherche.

I. SERVICE GENIE MECANIQUE ALIMENTAIRE

Le Service Génie Mécanique Alimentaire s'occupe de la conception, de l'adaptation et de la fabrication des équipements destinés à la transformation des denrées agro-alimentaires post récolte.

Il assure également de la maintenance, de l'entretien et de la réparation collective des unités installées.

Ce service est subdivisé en trois sections à savoir :

1. Section conception et adaptation des équipements agro-alimentaires

Cette section est chargée de :

- l'étude de faisabilité
- concevoir les mécanismes de fonctionnement



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

- élaborer les plans d'ensemble, de détails et d'exécutions
- la disponibilité des matières premières et consommables
- élaborer des documents techniques c'est-à-dire :
 - * des guides de fabrication
 - * des guides d'utilisations
 - * des caractéristiques techniques

2. Section atelier de fabrication mécanique

Cette section s'occupe de la fabrication des différents équipements de transformation agro-alimentaire et la mise au point des pièces de rechange mécanique des équipements.

3. Section maintenance et installation des équipements

Cette section a pour mission d'assurer un bon fonctionnement de tous les équipements c'est-à-dire :

- l'entretien préventif et curatif des équipements
- l'installation sur terrain des nouveaux équipements agro-alimentaires produits par CNTA



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

- assurer la maintenance de tous les équipements installés sur terrain et ceux se trouvant au sein du Centre.

II. ACTIVITES

- Fabrication des équipements agro-alimentaires ;
- Installation, maintenance et entretien des équipements agro-alimentaires ;
- Fournir des formations sur l'exploitation, l'entretien et la maintenance des équipements ;
- Produire des modules de formation, des guides d'entretien et d'utilisation ;
- Usinages des différentes pièces de rechange ;
- Usinages des axes, des manchons, vis, etc...



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

III. LES EQUIPEMENTS DEJA FABRIQUES

N°	Désignation	Puissance d'entraînement	Capacité traitement	de	Rendement (%)
1.	Broyeur à marteaux - électrique - diesel	11Kw 15CV	200 – 250Kg/h 200 – 250kg/h		99,9 99,9
2.	Hache paille manuelle	2 personnes	250kg/h		99,9
3.	Presse pour gari	1 personne	200kg/h		99,9
4.	Torréfacteur pour gari	2 personnes	200kg		99,0
5.	Râpe :- manuelle - électrique	1 pièce 3kw	150kg/h 300kg/h		99,9 99,9
6.	Concasseur séparateur	3kw	500kg/h		94,0
7.	Poussette- carriole	1 personne	200kg		99,5
8.	Tarare vanneuse	1 personne	300kg/h		99,9
9.	Baratte manuelle	1 personne	100L/h		99,9
10.	Râpe manuelle à pédale	2 personnes	150kg/h		99,5
11.	Tarare trieuse	1 personne	300kg/h		99,9
12.	Mélangeur de farine	1 personne	150kg/h		99,9
13.	Centrifugeuse de jus	2,2kw	200kg/h		99,9
14.	Etuve de riz paddy	-	300kg/h		99,0
15.	Presse de jus d'ananas	1 personne	200kg/h		99,9
16.	Moulin à cyclone : - électrique - diesel	11kw 15cv	200-350kg/h 200-350kg/h		99,9 99,9
17.	Pompe à eau à pédale	1 personne	150L/h		99,9



CENTRE NATIONAL DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (C.N.T.A.)

18.	Capsuleuse	1 personne	100 bouteilles/h	-
19.	Sarcleuse de riz	1 personne	-	-