

« **Projet Promotion de l'emploi pour les jeunes en milieu Rural-Burkina Faso**
(ProEmploi) »

**GUIDE DE MATERIEL/EQUIPEMENT SUR LA
TRANSFORMATION DES PRODUITS
TROPICAUX
(Mangue, citron, hibiscus et gingembre)
EN PRODUITS SECHES, JUS, GRUMEAUX, SIROP
ET VINAIGRE.**



Janvier 2022

INTRODUCTION

Le guide d'équipement décrit les ressources matérielles nécessaires pour mettre en œuvre la formation du programme 3 sur la transformation des produits tropicaux (mangue, citron, hibiscus, gingembre) en produits séchés, nectars (« jus »), sirop, granulés sucrés solubles et vinaigre. Il présente le matériels/équipement en fonction des objectifs de production dans le tableau suivant.

Produits	N°	Matériel/Equipement	Rôle
Produits séchés	1	Cagettes	Classement, murissement, tri des fruits tropicaux
	2	Bacs de lavage	Lavage
	3	Bâches	Déchargement des fruits tropicaux
	4	Séchoir à gaz ou tunnel et accessoires (claies, tissus, etc)	Séchage
	5	Plats et cuvettes en inox et en plastique	Contenir les fruits lavés, épluchés, épluchure,
	5	Couteau en inox	Découpe
	7	Eplucheuse en inox	Éplucher
	8	Balance de 200 Kg	Pesage des fruits
	9	Balance de 20-40 Kg	Pesage des fruits traités à secher
	10	Balance de 10 Kg	Pesage produit finis
	11	Ciseaux	
	12	Thermo-soudeuse	Sceller les emballage
	13	Emballages (sachets, cartons, fûts)	Conditionnement
Nectars de fruits tropicaux (« jus »)	14	Cagettes	Classement, murissement, tri des fruits tropicaux
	15	Cuvettes en inox	Préparation
	16	Broyeur en inox	Broyage des fruits tropicaux
	17	Foyer à gaz	Pasteurisation
	18	Cuves en inox	Préparation
	19	Seaux en inox	Préparation
	20	Capsuleuse	Capsuler les bouteilles
	21	Capsule	Capsuler les bouteilles
	22	Emballage bouteille ou plastique	Conditionnement
	23	Cuvettes en inox	Fabrication des nectars
	24	Cuvettes en plastique	Lavage des bouteilles
	25	Marmites 30	Stérilisation des bouteilles
	26	Louches en inox à queue allongée	Mélange des nectars
	27	Passoire ou tamis en inox	Filtrage

	28	Pasteurisateurs	Pasteuriser
	29	Refractomètre	Mesure du degré Brix
	30	pH-mètre	Mesure du pH
	31	Conditionneuses en inox	Conditionnement
Granules sucrés soluble fruits tropicaux	32	Cagettes	Classement, murissement, tri des fruits tropicaux
	33	Séchoir à ventilation	Séchage
	34	ou table de séchage avec cadre et tissus de protection	Séchage
	35	Broyeur en inox	Broyer
	36	Pasteurisateur	Pasteuriser le jus de fruits
	37	Foyer à gaz	Pasteuriser le jus de fruits
	38	Aspergeur	Asperger le jus sur le sucre
	39	Cuvettes et seaux en inox	
	40	Emballages (carton, bouteille ou sachet plastique)	Conditionnement
	41	Tamis en inox fin	Tamisage des jus de fruit
	42	Tamis en inox moyen	Calibrage des granulés séchés
43	Ecumoire en inox, etc.	Retourné les granulés en séchage	
Sirop fruits tropicaux	44	Cagettes	Classement, murissement, tri des fruits tropicaux
	45	Broyeur en inox	Broyer
	46	Pasteurisateur	Pasteuriser le jus de fruits
	47	Foyer à gaz	Pasteuriser le jus de fruits
	48	Marmite de 30	Stériliser des bouteilles
	49	Cuvettes et seaux en inox	Préparation
	50	Emballages (carton, bouteille plastique)	Conditionnement
51	Tamis en inox fin	Tamisage des jus de fruits	
Vinaigre fruits tropicaux	52	Cagettes	Classement, murissement, tri des fruits tropicaux
	53	Broyeur en inox	Broyer
	54	Pasteurisateur	Pasteuriser le jus de fruits
	55	Foyer à gaz	Pasteuriser le jus de fruits
	56	Cuvettes et seaux en inox	Lavage des fruits Production de nectars de fruits
	57	Emballage en bouteille et en plastique	Conditionnement du vinaigre
	58	Louche longue	Remuer le jus
	59	pH-mètre	Mesurer le pH

	60	Refractomètre	Mesuré du degré Brix
	61	Conditionneuse	Conditionnement
	62	Fermenteur alcoolique	Fermentation alcoolique
	63	Fermenteur acétique	Fermentation acétique
	64	Casserole en inox	Préparation
	65	Pasteurisateur, etc.	Pasteuriser le jus et le vinaigre
Etiquetage/ Stockage des produits finis	66	Etiquettes	Stockage
	67	Placard	
	68	Harmoires	
	69	Palettes	
	70	Fûts, carton	
Kits d'hygiène	71	Dispositif de lavage des mains	Mesure d'hygiène
	72	Blouses, coiffes, bavettes, chaussures,	
	73	Source d'eau potable, etc.	