

Ajout de valeur aux arachides et comment en tirer le maximum de profit- Ajout de valeur Partie 2

Chaque producteur de beurre d'arachides doit être certifié par le Bureau des normes du Kenya. Cela permet de garantir que chaque lot de beurre d'arachides est sain et sans danger pour les consommateurs.

Avant la transformation, le personnel doit maintenir une bonne hygiène en se lavant les mains et en utilisant des vêtements et des chaussures de protection pour éviter les brûlures en cas d'accident. Les équipements sont nettoyés pour éviter toute contamination des aliments. Le beurre d'arachides fabriqué ne contient ni sel, ni sucre, ni huile ajoutée, ni conservant, et il est donc bon pour la santé humaine. Le beurre d'arachides a une durée de conservation d'un an sans conservant. La fraîcheur est assurée dans chaque emballage en laissant un peu d'espace en haut de chaque paquet.

La valeur nutritionnelle

Le beurre d'arachides contient beaucoup de fibres et facilite la digestion. Il aide à contrôler la tension artérielle, il est riche en huiles saines,

bonnes pour le cœur, et riche en protéines.

Il est important de conserver le beurre d'arachides correctement. Il est recommandé de le conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil, car la chaleur favorise la prolifération des bactéries. Le fait de garder le couvercle fermé empêche toujours les bactéries et l'humidité de pénétrer dans le produit.

Les liens avec les agriculteurs

L'établissement de liens avec les agriculteurs qui cultivent les arachides dans les zones rurales peut s'avérer essentiel pour développer le marché du beurre d'arachides. Les agriculteurs sont en mesure de vous fournir les arachides et d'en tirer profit, ce qui permet de promouvoir les deux acteurs en même temps.

Une fois que l'entreprise se développe, vous pouvez augmenter les employés pour déléguer les tâches et vous concentrer uniquement sur les aspects importants de l'entreprise d'arachides.