

Améliorer le beurre de karité

Le beurre de karité est riche en nutriments et est très utilisé dans la cuisine, la médecine traditionnelle, les produits cosmétiques, etc.

Inconvénients

Les méthodes traditionnelles d'extraction du beurre de karité ne respectent pas souvent les normes d'hygiène et de qualité nécessaires, ce qui peut présenter des risques pour la santé des consommateurs. Ces méthodes traditionnelles présentent plusieurs inconvénients.

Tout d'abord, lorsque les amandes de karité sont pilées dans un mortier, une quantité importante d'entre elles a tendance à tomber sur le sol, ce qui entraîne des pertes substantielles. De plus, au cours de ce processus, les amandes peuvent absorber des contaminants provenant du sol et de la fumée du four, ce qui donne une odeur désagréable au produit final.

Un autre problème se pose pendant la phase de barattage, où les interruptions et les longues pauses des femmes impliquées peuvent faire revenir la pâte de karité à son état initial, ce qui réduit en fin de compte la teneur globale en matières grasses du beurre. En outre, l'utilisation des récipients en acier dans le processus d'extraction peut conduire à l'oxydation du beurre de karité, ce qui peut

entraîner des problèmes de santé pour les consommateurs.

Beurre de karité amélioré

Pour relever ces défis et garantir la production d'un beurre de karité sûr et de haute qualité, une méthode d'extraction améliorée a été mise au point. Le beurre de karité est très apprécié pour sa valeur nutritionnelle et trouve des applications dans la cuisine, la médecine traditionnelle, les cosmétiques et les soins pour bébés, où il contribue à nourrir et à protéger la peau.

Dans ce processus de production amélioré, les amandes de karité subissent un nettoyage méticuleux et une phase de séchage au soleil pour garantir un taux d'humidité optimal. Des amandes correctement séchées permettent d'obtenir une plus grande quantité de beurre. Ensuite, les amandes sont broyées dans un moulin pour augmenter l'efficacité de l'extraction du beurre. Le mélange obtenu est ensuite cuit avec soin et filtré méticuleusement pour éliminer les impuretés. Enfin, le beurre de karité refroidi est soigneusement remué pour obtenir une consistance supérieure avant d'être conservé, prêt pour diverses applications.