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.