Comment récolter et conserver le beurre de karité

La qualité du beurre de karité dépend de la qualité des fruits et des noix de karité utilisés. Il est essentiel de manipuler les fruits de karité avec soin pour obtenir des amandes de haute qualité, ce qui garantit un bon prix et une bonne qualité pour le beurre de karité obtenu.

La collecte de noix germées ou immatures peut contaminer les amandes, ce qui donne un beurre de karité de mauvaise qualité, au goût amer et potentiellement irritant. Certains ramasseurs de noix de karité utilisent des noyaux pour fermenter les fruits du karité, ce qui peut faciliter la séparation de la noix et du fruit. Cependant, l'entassement des fruits de karité peut entraîner la germination des amandes, ce qui les rend impropres à la production de beurre de karité. En outre, les noix empilées peuvent fermenter, ce qui brunit les amandes et altère leur qualité. Le beurre de karité est extrait de l'amande, la partie la plus interne du fruit du karité.

Pour garantir un beurre de karité de bonne qualité, il est essentiel de manipuler les fruits du karité avec soin afin d'obtenir des amandes de haute qualité à un bon prix et dans une bonne

catégorie.

Récolte et conservation:

1. Pour obtenir les meilleurs
cerneaux, ne récoltez que les fruits bien mûrs qui sont tombés au sol et qui
ont une texture molle. Goûtez le fruit, et s'il est sucré, il est temps de
commencer la récolte.

2. Retirez les noix du fruit
immédiatement après la collecte pour éviter la fermentation.

3. Faites sécher les noix au
soleil pendant 3 à 5 jours sur des bâches ou des nattes propres. Au fur et à
mesure que les noix sèchent, les amandes rétrécissent et les noix correctement
séchées produisent un bruit de cliquetis lorsqu'elles sont secouées.

4. Décortiquez les noix dès
qu'elles sont sèches afin d'éviter qu'elles ne redeviennent humides. Retirez
soigneusement la coquille extérieure en frappant la noix avec une pierre ou un
morceau de bois, en veillant à ne pas écraser l'amande.

5. Après le décorticage, les
cerneaux /noisettes sont classés par catégories : La catégorie A, qui est brun
clair, non écrasée et adaptée à la transformation du beurre de karité ; la
catégorie B, qui n'est pas écrasée mais de couleur brun terne ; la catégorie C,
qui comprend les amandes décolorées et écrasées ; et la catégorie F, qui se

compose des déchets, y compris les amandes germées et celles qui présentent des
moisissures.

6. Mettez les amandes dans des
sacs, en les remplissant à moitié, et posez-les à plat pour éviter la
surchauffe, qui peut entraîner la formation de moisissures. Les sacs ne doivent
pas être posés sur le sol pour éviter qu’ils ne s’humidifient.