

# Enrichissement de la farine

Un investissement dans l'avenir

La carence en vitamine A est l'une des carences en micronutriments les plus répandues dans le monde. Grâce au programme de fortification des aliments de BASF, de la vitamine A est ajoutée aux aliments de base dans plus de 40 pays. BASF s'engage à combattre la carence en vitamine A en offrant des solutions fiables de vitamine A grâce à son expertise technique en matière de formulation et d'application. Un approvisionnement suffisant en vitamine A est un investissement dans l'avenir car il contribue à une société plus saine.

## Pourquoi fortifier la farine



L'enrichissement de la farine est une méthode couramment utilisée pour assurer l'approvisionnement en vitamine A des populations qui manquent d'un apport suffisant de cette vitamine dans leur alimentation. La vitamine A fabriquée pour l'enrichissement de la farine est sous forme de poudre qui est mélangée de manière homogène avec la farine. Parce que la farine est un aliment de base largement consommé dans le monde, c'est un excellent véhicule pour remédier aux carences nutritionnelles. L'enrichissement de la farine est un moyen avantageux de fournir des micronutriments à la population.

## Siehe auch vorherige

BASF a développé un produit à base de vitamine A spécialement formulé pour l'enrichissement de la farine : le palmitate de vitamine A sec 250 CWD, contenant 250 000 UI/g. Il a été optimisé pour l'homogénéité et la stabilité de la farine de maïs et de la farine de blé. La stabilité du palmitate de vitamine A sec 250 CWD a été documentée conformément aux exigences CSB 13 de l'USDA.

## Siehe auch vorherige

Pour tester la présence de vitamine A dans la farine, BASF a mis au point des kits de tests semi-quantitatifs qui permettent de dépister la présence de vitamine A dans la farine à un coût très faible.

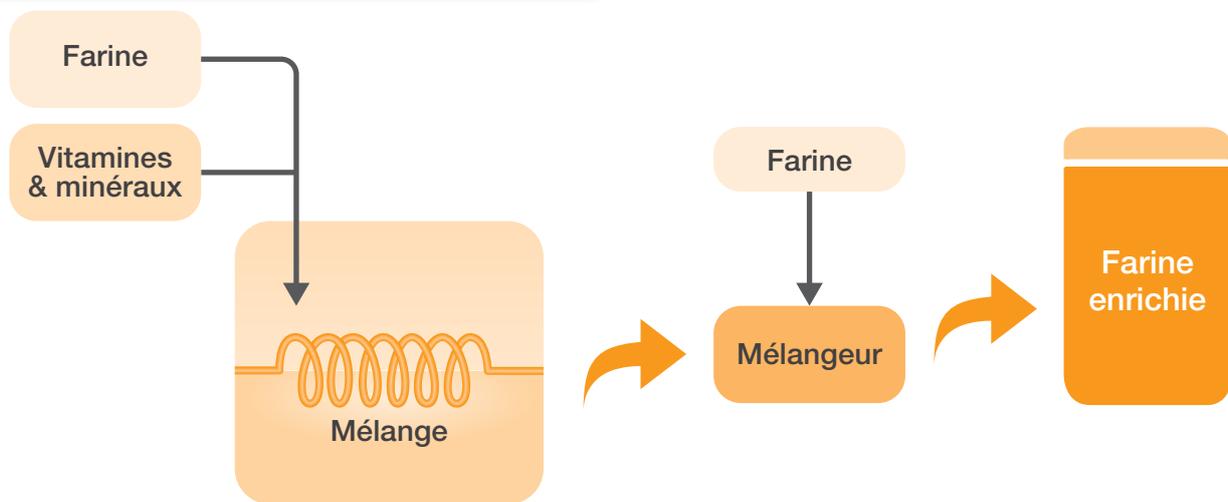


# Principe de l'enrichissement des farines

La farine et la vitamine A en poudre ont une distribution granulométrique appropriée, ce qui rend peu probable la ségrégation en particules de tailles différentes. La distribution homogène de la vitamine A dans le produit final dépend des flux réguliers du prémix - un mélange concentré de vitamine A microencapsulée et de farine - et du volume principal de farine. La vitamine A est généralement ajoutée à un prémélange de vitamines et de minéraux. En fonction des composants de ce prémélange, il convient de choisir un alimentateur qui élimine la formation de ponts et la ségrégation des composants dans l'alimentateur. En général, un mélangeur continu à haute vitesse est utilisé pour mélanger la farine et le prémélange. Avec les bons outils de mélange, cela produira un mélange homogène. Les mesures exactes qui doivent être prises pour éviter la ségrégation dépendent principalement des caractéristiques de l'usine.



## Processus de fortification de la farine



## Stabilité

La stabilité est fortement influencée par la taille des particules de la vitamine A en poudre. Des particules plus grandes sont synonyme d'une plus grande stabilité, car la surface totale des particules est plus faible par rapport au poids total si on compare aux produits séchés par simple pulvérisation. L'optimisation de la distribution granulométrique est donc un paramètre de qualité important.

Stabilité de la vitamine A (poudre) de BASF par rapport aux concurrents dans la farine\*

