

Fabrication de la farine infantile à base des farines de soja, de patate douce à chair jaune et de poudre des feuilles de *Moringa oleifera*
Rangita Florida VOLOLONIRINA*¹, RAZAFIMAHEFA¹ et Rivo Solotiana RAKOTOMALALA²

¹Ecole Doctorale de Génie du Vivant et Modélisation de l'Université de Mahajanga, Mahajanga (401), Madagascar

²Laboratoire du Centre Hospitalier PZAGA Androva, Mahajanga

*Auteur correspondant : Courriel : rangitaflorida@gmail.com

La malnutrition infantile est un indice marquant que le pays est en développement. Elle reste l'un des problèmes majeurs dans de nombreux pays du monde. Pourtant, les jeunes enfants sont des carrefours de l'avenir des pays. Cette malnutrition infantile est caractérisée par un déséquilibre en apport protéique, lipidique, énergétique et en micronutriments. Notre étude a pour objectif principal de contribuer à la valorisation des ressources forestières comestibles et disponibles à Madagascar, afin de renforcer la sécurité alimentaire et d'envisager le développement économique durable de notre pays. Elle a pour objectif spécifique de produire des farines à partir des graines de soja, des tubercules de patate douce et des feuilles de *Moringa oleifera*, pour la fabrication d'une farine infantile. Pour connaître la qualité de ces produits, des analyses biochimiques et microbiologiques ont été réalisées. Les résultats obtenus ont montré que la farine de soja est une excellente source de protéines, de matières grasses. Elle est aussi une bonne source des éléments minéraux tels qu'en phosphore et en potassium. La farine de patate douce à chair jaune est particulièrement riche en glucides et en sodium, alors que la poudre de feuilles de *Moringa oleifera* est riche en protéines, en magnésium, en calcium, potassium et en fer. Le mélange de ces trois produits en utilisant des proportions convenables donne un aliment équilibré. Elle a été dénommée "**FARINE MAMPATSILO**". L'énergie par 100 grammes de cette farine infantile ainsi préparée est de 388,33 kilocalories. Elle respecte les normes microbiologiques des farines, et la farine infantile fabriquée fournit un très bon apport nutritionnel aux enfants.

Mots-clés : ii) *Développement économique*, ii) *farine composite*, ii) *malnutrition infantile*