**PRODUCTION A L’ECHELLE ARTISANALE DU LAIT STABILISE DE SOJA : EFFET DE LA TECHNOLOGIE, DU CULTIVAR ET DE LA DUREE DE CONSERVATION SUR LA QUALITE DU LAIT**

Paul A. HOUSSOU, Abel B. HOTEGNI, Clovis M. TODOHOUE, Valère DANSOU, Adonaï Gad da MATHA SANT’ANNA, Pélagie B. AGBOBATINKPO, Nestor R. AJOVO AHOYO, Patrice Y. ADEGBOLA, Rachidatou SIKIROU.

Programme Technologies Agricole et Alimentaire (PTAA) du Centre de Recherches Agricoles d’Agonkanmey (CRA-A) de l’Institut National des Recherches Agricoles du Bénin (INRAB)

# RESUME

Trois technologies dénommées D, B et T de production de lait stabilisé de soja ont été testées avec 2 cultivars (‘’gros grain’’ et ‘‘petit grain’’). Les rendements, les caractéristiques sensorielles, les paramètres physico-chimiques et microbiologiques des laits issus de chaque technologie ont été déterminés sur une période de 3 mois. Pour la technologie D, les graines sont dépélliculées par voie humide ; concernant celle dénommée B, les graines sont blanchies avant dépelliculage et enfin pour la technologie T, les graines sont torréfiées avant dépelliculage. Les différents laits embouteillés ont été stérilisés à une température de 115°C sous une pression de 0,7 bar pendant une heure. Les laits ont été stockés à température ambiante (27°C) pendant 3 mois. Le rendement en lait pour la technologie D est de 90,87% pour le cultivar ‘‘petit grain’’ et 92,01% pour le cultivar ‘’gros grain’’. Ces rendements sont supérieurs à ceux des deux autres technologies qui sont de 88,70% et 89,97% pour la technologie B respectivement avec les cultivars ‘’petit grain’’ et ‘’gros grain’’ puis de 88,21% et 90,63% pour la technologie T respectivement avec les cultivars ‘’petit grain’’ et ‘’gros grain’’. Quelque soit la technologie, le cultivar ‘’gros grain’’ est celui qui donne un meilleur rendement. L’analyse sensorielle a révélé que le lait de la technologie D et du cultivar ‘’petit grain’’ est le plus apprécié par le panel des dégustateurs (77%). Ce lait a un pH de 7,14 le jour de la production et décroit jusqu’à 6,18 au bout de 3 mois de conservation, ce qui justifie une légère augmentation de la teneur en acidité totale du lait. Les teneurs initiales en protéines sont de 4,8%; en matières grasses de 0,03% et matières sèches solubles de 11,68°Brix diminuent légèrement après 3 mois de conservation et on obtient 3,8%, 0,02%, et 10,58 respectivement pour les teneurs en protéines, matières grasses et matières sèches solubles. La viscosité était de 1,24 cp au début et a atteint 2,04 cp après trois mois de conservation. Après 3 mois de conservation, le lait est stable et sa qualité microbiologique est conforme aux normes admises par rapport aux spores, coliformes, levures et moisissures.

**Mots clés :** Bénin, cultivars, lait de soja, technologie, stabilité, rendement.