Valeur ajoutée de l’arachide – Ferme Kenya

Le triage est la première procédure avant que les arachides ne soient introduites dans une machine à griller. Dans la torréfaction, les arachides sont chauffées à 200 degrés Celsius pendant 30 à 45 minutes. Les noix sont ensuite placées dans une décortiqueuse pour être débarrassées de leur enveloppe extérieure. Les capsules ne sont pas de simples déchets; elles sont vendues aux éleveurs locaux qui les utilisent comme matières premières dans la fabrication d’aliments pour animaux.

Après le décorticage, les arachides sont à nouveau sélectionnées pour un nouveau contrôle de qualité. Celles qui passent le test sont acheminées vers une meuleuse, où elles sont broyées pour produire un flux régulier de votre pâte à tartiner préférée, le beurre d’arachide. Afin d’améliorer sa production, l’entreprise ajoute du miel pour enrichir une marque de beurre d’arachide, tandis qu’une autre marque utilise des betteraves croquantes pour le rendre plus savoureux.

En savoir plus sur les arachides

Le principal défi auquel l’entreprise est confrontée est le manque d’approvisionnement en arachides.

Elle recherche des partenaires pour l’aider à produire des produits de
meilleure qualité tout en entrant en contact avec un plus grand nombre
d’agriculteurs. Lorsque les arachides sont reçues à l’usine, elles sont testées
pour détecter la présence de matières étrangères, d’infestations de parasites
si elles sont pourries, entre autres.

L’approbation des arachides
implique que des échantillons soient envoyés au laboratoire pour y être testés,
notamment en ce qui concerne l’aflatoxine et les niveaux d’humidité.
L’entreprise accorde une attention particulière à l’absorption de l’hygiène au
niveau de l’ensemble des noix moulues. Nous encourageons davantage
d’agriculteurs à se lancer dans la culture des arachides car, par exemple, un
sac de maïs de 90 kg coûte environ 2 400 à 3 000 shillings, alors que les
arachides coûtent entre 13 000 et 18 000 shillings.