

Évaluation par le Cirad des qualités nutritionnelles et sensorielles du curcuma transformé

23 mai 2023

Le *Journal of Food Measurement and Characterization* a récemment publié un article sur les effets du séchage, du broyage et de la cuisson sur les qualités nutritionnelles et sensorielles du curcuma (*curcuma longa*). Cette plante est utilisée à des fins alimentaire, médicinale, cosmétique et tinctoriale. M. Yin, M. Weil et leurs collègues ont plus particulièrement étudié l'huile essentielle qui en est extraite et la bioaccessibilité des curcuminoïdes, des polyphénols connus pour leurs effets positifs sur la santé. Ils ont combiné une analyse de la matière après différents types de traitements et une série de tests organoleptiques auprès de consommateurs. Ces derniers se sont prononcés sur le goût, l'odeur, la texture, la couleur de la poudre de curcuma, seule ou en mélange avec du riz. La cuisson combinée à un court temps de séchage n'a pas d'effet sur la production d'huile essentielle, la teneur du produit en curcuminoïdes et leur bioaccessibilité, à la différence du séchage seul (sur une durée nécessairement plus longue) qui compromet l'ensemble des résultats. Le broyage n'a quant à lui aucun effet. Les auteurs préconisent alors cette combinaison : cuisson à 95 °C pendant trois minutes, suivie d'un séchage à 60 °C.

Source : [Journal of Food Measurement and Characterization](#)