

THE STATUS OF TROPICAL ROOT CROP PROCESSING RESEARCH AT THE UNIVERSITY OF THE WEST INDIES, TRINIDAD

G.M. Sammy*

SUMMARY

A flour produced from sweet potatoes that can be used at 15 percent substitution level for wheat flour in bread can be used at higher rates for other bakery products. The flour can be made from unpeeled sweet potatoes by the use of a mild bleaching with 1 percent sodium metabisulphite. Pan-loaf and butter-bread had a high consumer acceptability, and there is little obvious advantage in trying to produce the crusty type of loaf which is incompatible with the use of sweet potato flour without the additional use of other chemical additives. Yam flour can be used for production of acceptable bread at up to 25 percent substitution for wheat flour. Canning of sweet potatoes in brine can produce a very acceptable product. Pre-cooked yam flakes are another promising product.

RESUME

Une farine de patate douce pouvant être utilisée à 15 pour cent pour substituer la farine du blé dans le pain peut être employée à des taux plus élevés pour d'autres produits de boulangerie. On peut fabriquer la farine à partir de la patate douce non épluchée décolorée légèrement avec 1 pour cent métabisulfite de sodium. Le pain beurré cuit au moule est beaucoup apprécié par les consommateurs; il n'y a pas d'intérêt apparent à produire du pain ayant une forte croûte, ce qui n'est pas faisable sans avoir recours à d'autres produits chimiques additifs lorsqu'on utilise la farine de la patate douce. La farine d'igname peut être valablement utilisée pour la fabrication du pain et substituée jusqu'à 25 pour cent à la farine du blé. La mise en boîte de la patate douce contenant de l'eau salée peut donner un produit de conserve acceptable. Des flocons d'igname précuits offrent aussi des perspectives encourageantes.

RESUMEN

Una harina de camote que puede usarse como sustituto en un 15%, de la harina de trigo para pan, puede usarse en proporciones mayores en otros productos de panadería. La harina se puede hacer a partir de camote sin descascarar usando metabisulfito de sodio al 1% como blanqueador suave. El pan de barra y el de mantequilla tuvieron una alta aceptabilidad en el consumo, y habría muy pocas ventajas en tratar de producir el tipo de hogaza (con corteza dura) que es incompatible con el uso de harina de camote, sin el uso de otros ingredientes químicos adicionales. La harina de ñame se puede utilizar para una producción aceptable de pan substituyendo hasta en un 25% a la harina de trigo. El enlatado de camote en salmuera puede producir un producto bastante aceptable. Las hojuelas de ñame precocinado son otro prometedor producto.

*Department of Chemical Engineering, University of the West Indies, St. Augustine, Trinidad.