

RESUMÉE

A l'Estación Experimental Chaco Central á l'ouest de Paraguay on a mené des expériences de stockage des alimentaires en cour du programme de la lutte contre la pauvresse de la population indigène. On a emmagasiné des haricots, maïs et des arachides (avec et sans coquille) en fûts en plastique et sacs.

On a comparé les méthodes de conservation suivantes:

- traitement avec Phosphin, cendre, huile de ricin, huile d'arachides, grain de ricin, poivre, sable et enfumage enfumer avec combustion des coquilles d'haricot

On a mesuré les données suivantes:

- envahissement (pour insectes et champignons), humidité des grains, poids des mille grains, acides gras libres, aflatoxin (pour arachides), température et humidité de l'air

Avec la groupe objectif la population indigène un test sensoriel des alimentaires stockées a été mené et on a identifiés les insectes trouvées.

Pour haricots et maïs le stockage en fûts en plastique était plus avantageux que celui en sacs. Pour les traitements on a pas trouvé de résultat claire parce que un échantillon sans traitement était mieux que le grand part des échantillons avec traitements. Vue le stockage des haricots en sacs on peut recommander le traitement avec 8 ml / kg huile ou l'enfumage. S'il n'y a pas des fûts en plastique pour le maïs les traitements avec 8 ml/ kg de l'huile, cendre (1:2) ou sabler étaient convaincantes. Pour arachides on recommande le stockage avec coquilles pace que on a trouvé moins attaques des insectes que en grains. Ici on trouve les meilleurs résultats pour les traitement avec l'huile d'arachide et cendre. Une méthode qui permet de économiser espace de dépôt et frais pour fûts est le stockage des grains de arachides enfumés. Ici les valeurs d'attaque étaient comparable a ceux d'arachides avec coquille. Une relation entre attaque des champignons visible et les valeurs d'aflatoxin ainsi comme pour l'humidité des grains mesuré et l'attaque des insectes n'était pas trouvé.