



POLYNÉSIE FRANÇAISE



DIRECTION DE L'AGRICULTURE

Pū fa'aterera'a nō te 'ohipa fa'a'apu

Note technique 05/RIVAA du 03/01/2020

La transformation du Taro

Chips de taro chinois

Dénomination	Prix moyen (XPF)	Remarques
Coupe-légumes	300 000	+ disque éminceur 1 mm
Friteuse	10 à 20 000	Modèle ménager
Soudeuse	120 000	≠ modèles
Balance de précision	50 000	± 0.1 g

Plus d'informations au 40 573377

Direction de l'agriculture B.P.100, 98 713 Pape'ete – Tahiti - Polynésie française – 500 rue Tuterai tāne,
route de l'hippodrome Tél. : (689) 40 42 81 44- Fax. : (689) 40 42 08 31

Email : secretariat@rural.gov.pf – www.service-public.pf/dag



Direction de l'agriculture de Polynésie française



Les chips de taro sont produites à partir d'un taro particulier : taro chinois (*colocasia esculenta cv bun-long*).

Son faible taux d'oxalates est le seul à garantir une chips qui ne gratte pas.



1

Préparation manuelle des tubercules : Les taros sont préalablement lavés à l'eau claire en amont de la zone de transformation, parés, épluchés et coupés en morceaux.

- Ustensiles propres
- Port de gants



2

Tranchage: Les morceaux de taro sont découpés en fines lamelles de 1.0 à 1.5 mm.

Il est possible d'utiliser un coupe-légumes muni d'un disque trancheur de 1 mm.



Les lamelles de taro sont rapidement rincées à l'eau claire pour éviter qu'elles ne collent à la friture.



Friture : les lamelles sont placées dans l'huile chaude 2.5 à 3 mn (huile neutre type tournesol ou soja à 175°C). Elles sont retirées de la friteuse lorsque leur coloration est satisfaisante et mis à égoutter sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

4



5

Conditionnement : en sachets étanches car le produit est sensible à l'humidité.



Pour la vente, respecter les règles d'étiquetage selon la délibération n°98-189 APF du 19/11/1998 : *dénomination du produit, liste des ingrédients, quantité nette, DLUO (date limite d'utilisation optimale), nom et adresse du producteur.*