



POLYNÉSIE FRANÇAISE



DIRECTION DE L'AGRICULTURE

Pū fa'aterera'a nō te 'ohipa fa'a'apu

Note technique 07/RIVAA du 03/01/2020

La transformation du Taro

Taro prêt à l'emploi



Dénomination	Prix moyen (XPF)	Remarques
Cellule de surgélation	6 à 800 000	
Soudeuse sous-vide	50 000	Modèle ménager
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

1

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

- Ustensiles propres
- Port de gants



2

Découpe : Les taro sont découpés manuellement en morceaux puis rincés pour prévenir les contaminations pouvant survenir lors de l'étape d'épluchage (terre résiduelle).



3A

Taro prêt à l'emploi réfrigéré: les morceaux de taro découpés sont conditionnés sous vide



La mise sous vide est obligatoire pour une **durée de vie réfrigérée d'1 mois**
Utilisation de sachets gaufrés résistants
Conservation à 4°C

3B

Taro prêt à l'emploi surgelé: les morceaux de taro découpés sont placés en cellule de surgélation rapide à -18°C (meilleure qualité car cristaux de glace plus petits)

N.B. : Le taro n'a pas besoin d'être précuit avant traitement



Le conditionnement sous vide n'est pas obligatoire mais offre une meilleure conservation et présentation du produit

Conservation au congélateur

Durée de vie de 6 à 12 mois

4

Etiquetage du produit: 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.*

