

GEL CONSISTENCY, VISCOSITY AND AMYLOSE CONTENT OF CASSAVA FLOUR

*(Consistance en colloïde, viscosité et contenu en amylose de
la farine de manioc)*

Aurea M. ALMAZAN

International Institute of Tropical Agriculture
PMB 5320, Oyo Road, Ibadan, Nigeria

SUMMARY

Qualities of processed products from cassava tubers and flour depend on the varieties or lines used. Rapid screening methods for these qualities are being developed based on their correlations with some chemical and physical properties of the flour. Paste viscosity values obtained from the Brabender viscograph and amylose content were correlated to gel consistency. Maximum paste viscosity and setback viscosity correlate negatively with gel consistency while amylograph consistency correlates positively with gel consistency. A simple method of determining gel consistency and its application in screening cassava lines are described.

RESUME

Les qualités des produits de la transformation des tubercules de manioc et la farine dépendent des variétés et des clones utilisés. Des méthodes rapides de sélection pour ces qualités sont décrites avec pour base leurs corrélations avec quelques propriétés chimiques et physiques de la farine. Les valeurs de la viscosité de la pâte obtenues au viscographe de Brabender et le contenu en amylose ont été corrélés à la consistance en colloïde. La viscosité maximum de la pâte et la viscosité de tassement sont en corrélation négative avec la consistance en colloïde tandis que la viscosité au viscographe est en corrélation positive avec la consistance en colloïde. Une méthode simple de détermination de la consistance en colloïde et son application pour la sélection de clones de manioc sont décrites.