

RECONNAITRE L'AUTHENTIQUE KARITÉ D'AFRIQUE

PROFIL ORGANOLEPTIQUE - Fait à LYON, LE 14 Octobre 2021 Par Jean-Baptiste PHILIPPON
Expert sensoriel Indépendant et Sommelier diplômé Vins et Terroirs Services SAS - LYON - FRANCE.

UN OUTIL POUR DEFENDRE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET LE MÉTIER DES FEMMES PRODUCTRICES DE KARITÉ.



AIFK

Association Internationale Pour
les Femmes du Karité

Yes Shea Can



EXEMPLE : ABSOLU DE KARITÉ - KARETHIC KARITÉ BRUT & VIERGE - ORIGINE : BÉNIN

17 CRITÈRES D'IDENTIFICATION

MÉTHODOLOGIE

Le profil organoleptique générique d'un beurre de karité tient compte des caractéristiques principales qui décrivent le karité : qu'elles soient liées à l'origine et au terroir, à la qualité des amandes, au procédé d'extraction : artisanal ou industriel. Ces caractéristiques permettent d'identifier le meilleur des beurres de karité, selon les applications visées et les préférences. Ce Profil Organoleptique Générique du karité est le premier outil sensoriel complet, conçu pour caractériser et valoriser la diversité et la qualité des beurres de karité.

Protégé par le droit de la propriété intellectuelle, il peut être utilisé par tout professionnel sous condition d'adhésion à l'Association Internationale Pour les Femmes du Karité (AIFK).

CRITÈRE RÉDHIBITOIRE

Odeur âcre et de couleur verdâtre

Oui Non

Attention si « Oui », échantillon non applicable à cette grille

ASPECT VISUEL

Couleur

Blanc Coloré

Nuances de gris

Oui Non

Surface

À relief, maillée Blanc Lisse

TOUCHER

Texture

Granuleux Fin

Onctuosité

Pâteux, dense, compact Moëlleux, souple

ODEURS & PARFUMS

Sucré

Pas sucré Sucré

Floral

Pas floral Floral

Fruité

Pas fruité Fruité

Vanillé

Pas vanillé Vanillé

Fruits secs ⁽²⁾

Sans odeur de fruits secs Aux fruits secs

« Chocolat blanc »

Sans parfum de chocolat blanc Rappel de chocolat blanc

Cacao

Sans parfum cacao Au cacao

Café

Sans parfum café Au café

Empyreumatique ⁽³⁾

Non empyreumatique Empyreumatique

Iodé

Non iodé Iodé

Épicé

Sobre Épicé

(1) : Le beurre de karité ne peut être verdâtre et/ou d'odeur âcre, sinon, issu d'amandes à mauvais degré de maturité à la cueillette, il ne peut être retenu.

(2) : fruits secs = parfums de noisettes, amandes, noix, ...

(3) : empyreumatique = torréfié, grillé, ...

ANALYSE SENSORIELLE - COMMENTAIRES QUALITATIFS : Le beurre de Karité « Absolu de Karité de Karethic », présente une agréable couleur blond clair, et un aspect presque lisse, soyeux, fin et très souple au toucher, onctueux entre les doigts. Il dégage une aromatique composite très dosée et subtile, complète ou chaque paramètre olfactif est présent mais sans excès. Notamment, sucré au 1er nez, il dégage ensuite, rapidement, des odeurs de noisettes et d'amandes ainsi que de légers parfums épicés, mais doux, de type poivre blanc. L'ensemble de l'analyse organoleptique laisse une impression très agréable et douce, sans doute synonyme d'authenticité et de grand respect des étapes de maturation, de cueillette, de torréfaction, puis de préparation du beurre lui-même, en final.