

Affichez les signets pour parcourir ce document par chapitre

Récolter et sécher la spiruline...

1. Première étape



Un modèle de filtre développé par Antenna Technology : manche filtrante de 60 cm de longueur et 4.5 cm de diamètre, en toile de sérigraphie polyester T140. L'embout est un raccord rapide et la pince de sortie est de type "pince à dialyse".

2. Deuxième étape



La manche filtrante connectée à la pompe.

3. Troisième étape



Une fois plein, le filtre est comprimé à la main pour en extraire un maximum de liquide. La pâte de spiruline retenue dans le filtre est directement consommable. Elle peut aussi être séchée pour une longue conservation.

4. Quatrième étape



Au moyen d'un ustensile de pâtisserie, la pâte de spiruline est extrudée en forme de filaments directement sur un plateau de séchoir

5. Cinquième étape



Une fois secs, les filaments de spiruline sont brisés; ils sont alors prêts au conditionnement pour une conservation d'au moins un an en récipients étanches à l'air et à la lumière.