EL GRANO DE CACAO Y SU CALIDAD

Compañía Nacional de Chocolates

Grupo nutresa

GRANOS BIEN FERMENTADOS

Causas
·Grano de cacao cuyo proceso de fermentación ha sido completo.

Características
·Almendra color marrón o chocolate
·Alvéolos bien definidos (forma arriñonada internamente).
·La cáscara se desprende fácilmente al presionarla con los dedos.

Consecuencias
·Olor agradable a cacao.

GRANOS INSUFICIENTEMENTE FERMENTADOS

Causas
·Insuficiente tiempo de fermentación.

Características
·Almendra de color violeta o marrón violeta.

Consecuencias
·Genera sabores amargos y astringentes.

GRANOS SIN FERMENTAR O PIZARROSOS

Causas
·Ausencia de fermentación.

Características
·Aspecto pizarroso, estructura compacta de color interno gris oscuro o violeta.

Consecuencias
·Genera sabores amargos y astringentes.
·El secado es más lento lo que puede favorecer ataque de hongos.

GRANOS MOHOSOS

MOHO EXTERNO

MOHO INTERNO

Causas
·Granos provenientes de mazorcas enfermas o secas.
·Almacenamiento prolongado.
·Deficiencia en volteo de secado y capa de cacao muy gruesa.
·Almacenamiento del cacao húmedo.

Características
·Presencia de hongos externos e internos cuando se realiza la prueba de corte.

Consecuencias
·El moho interno puede generar efectos nocivos en la salud humana.
·Olor y sabor desagradable.

GRANOS INFESTADOS O DAÑADOS POR INSECTOS

Causas
·Almacenamiento prolongado y en condiciones inadecuadas.

Características
·Presencia de insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.
·Granos perforados o con alteraciones en su apariencia.

Consecuencias
·Aumento en las mermas de almacenamiento.
·En almacenamiento genera contaminación de cacao sano.

GRANOS GERMINADOS

Causas
·Cosecha de mazorcas sobremaduras.
·Desgrane tardío de mazorcas cosechadas.

Características
·Cáscara perforada.
·Embrión sobresaliente.

Consecuencias
·Grano susceptible al ataque de mohos e insectos durante el proceso de fermentación y almacenamiento.

GRANOS MÚLTIPLES

Causas
·No retirar la placenta al desgranar.
·Deficiencia en el volteo durante la fermentación y el secado.
·Cosechar granos de mazorcas enfermas.

Características
·Dos o más granos pegados.

Consecuencias
·Tostión y descascarillado irregulares afectando la calidad.

PASILLAS

Causas
·Granos insuficientemente desarrollados.

Características
·Granos planchos o enjutos.
·Forma de pasa.
·Delgados, difíciles de partir longitudinalmente.

Consecuencias
·Bajo rendimiento industrial.
·Alto contenido de cascarilla.

IMPUREZAS O MATERIAS EXTRAÑAS

Causas
·Fermentación y secado en superficies inadecuadas y sucias.
·Desgrane inadecuado.
·Granos sin pasar por zaranda.

Características
·Cualquier material o elemento diferente al grano de cacao entero.

Consecuencias
·Bajo rendimiento industrial.
·Contaminación con elementos extraños.

“Comprometidos con la sostenibilidad del cacao en Colombia”

www.chocolates.com.co