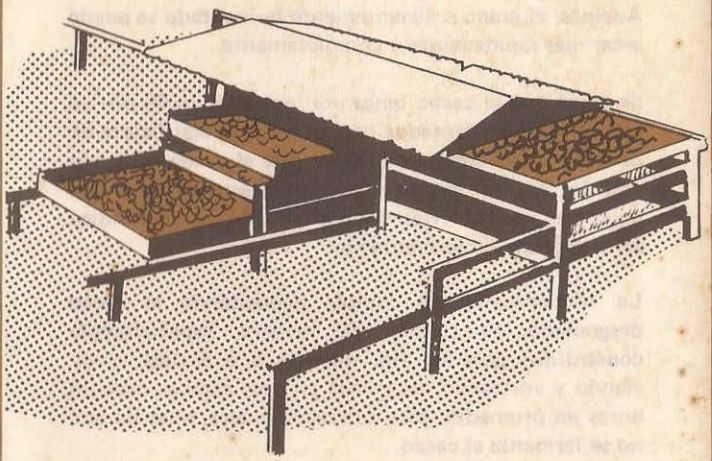
MEJORE LA CALIDAD DE SU CACAO

Cía. Nacional de Chocolates S. A.

CHOCOLATERIA

LUKER

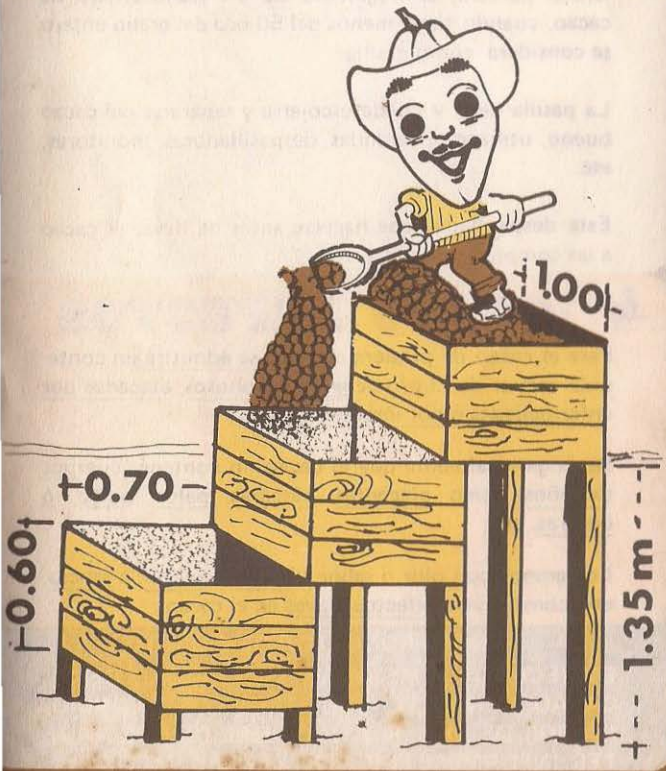
Instalaciones para el secado



Cajones fermentadores

LOS CAJONES CUADRADOS DE MADERA

EL TIPO ESCALERA



Instrucciones para mejorar

1- HUMEDAD

El porcentaje máximo de humedad admisible en el grano es del ocho porciento (8 o/o).

El grano seco se conoce porque al presionarlo entre las manos suena como si fuera cascajo, porque la cascarilla se desprende fácilmente y porque el grano quiebra sin doblarse y puede desharinarse en pequeñas partículas. En cambio el grano húmedo ó " frío ", con más del 8 o/o de humedad, no suena ni quiebra fácilmente y más bién se dobla al tratar de partirlo con los dedos.

A veces el grano se presenta arrugado y aparentemente seco por fuera. Pero al partirlo longitudinalmente con navaja se comprueba que está húmedo por dentro, debido a un exceso de calor y de sol durante las primeras horas del secado pero insuficientes para secarlo totalmente.

El cacao debe secarse al sol preferiblemente. Se calcula que con 28 horas de buen sol se seca completamente el cacao, siempre que haya sido bien fermentado. En los secadores debe revolverse el cacao con frecuencia.

Las instalaciones más comunes para secar cacao consisten en camillas o paseras, elbas, carros corredizos con techo móvil, etc. Las plataformas para el secado del cacao deben preferirse de madera o de esterilla de guadua. No son muy recomendables los patios de cemento.

En ciertos casos podrá utilizarse aparatos para secar el cacao con calor artificial como los silos, el SAMOA, etc. En estos casos siempre debe consultarse a un técnico.

En general las instalaciones para secar cacao son las mismas que se utilizan para secar café.

2· ·FERMEN· TACION

Fermentar o darle pila al cacao es someterlo a una especie de cocinamiento durante cinco (5) ó seis (6) días, depositándolo en cajones de madera después de desgranarlo, con el objeto de conseguir el necesario AROMA y SABOR de chocolate exigido por el público consumidor de chocolates.

Además, el grano suficientemente fermentado se puede secar más rápidamente y completamente.

Se exige que el cacao tenga por lo menos un 65 o/o de granos bien fermentados para que pueda clasificarse de primera. Pero también se exige que el cacao no tenga más del 5 o/o de granos pizarrosos (granos de color gris negruzco en el interior de la almendra), lo cual indica falta absoluta de fermentación.

La fermentación se cumple depositando el cacao desgranado en cajones de madera, especialmente construídos para tal fín, durante 5 ó 6 días, revolviendo y volteando los granos en esos cajones cada 36 horas en promedio, para que reciban aire, pues sin aire no se fermenta el cacao.

BIEN FERMENTADO
Color Interno
café marrón
color chocolate
Estructura
arriñonado
resquebrajado

MAL FERMENTADO
Color Interno
gris negruzco
morado
Estructura
compacta.

tos exigidos en las compras.

3.

•PASILLA

Por definición pasilla es el conjunto de granos enjutos ó vanos ó partidos. Y así debe entenderse.

Grano enjuto, es un grano arrugado y generalmente muy pequeño, con muy poca almendra interior en relación con la cascarilla externa.

Grano vano, es aquel que carece total ó parcialmente de almendra interior. En un alto porcentaje es cascarilla.

Grano partido, el fragmento de un grano entero de cacao, cuando tiene menos del 50 o/o del grano entero se considera como pasilla.

La pasilla debe y puede escojerse y separarse del cacao bueno, utilizando zarandas, despasilladoras, monitores, etc.

Esta despasillada debe hacerse antes de llevar el cacao a las compras.

4. •OTROS DEFECTOS

Para el cacao de primera clase no se admitirá un contenido mayor del 3 o/o de granos mohosos, atacados por enfermedades ó por insectos.

Se exige igualmente que el cacao no contenga cuerpos extraños como placentas, cáscaras, palos, polvo, ó basuras, etc.

Los granos con olor o sabor a humo, a moho, a rancio, etc. constituyen defectos graves en el cacao.

SEÑOR PRODUCTOR DE CACAO:

EMPIECE YA A MEJORAR LA CALIDAD DE SU CACAO. CONSULTE A LOS TECNICOS Y FUNCIONARIOS DE LUKER Y NACIONAL DE CHOCOLATES. INFORMESE SOBRE EL BENEFICIO CON LOS TECNICOS CACAOTEROS.