

EVALUACIÓN SENSORIAL

El panel de evaluación sensorial de FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao es un grupo de jueces o catadores, que se dedican a evaluar la intensidad de los atributos del cacao a través de una serie de referencias. Este proceso se lleva a cabo en el laboratorio de FEDECACAO - Fondo Nacional del Cacao en San Vicente de Chucuri.



Durante la evaluación de los licores se identifican cualidades, características y defectos, calificando cada uno de los atributos presentes; estos dependen en gran medida del manejo dado por el agricultor en el proceso de beneficio.

Dentro de los atributos de un licor de cacao se encuentran:

①

Sabores básicos
cacao, acidez, amargor

②

Sabores específicos
floral, frutal, nuez, dulce

③

Sensaciones
astringencia, picante, refrescante

④

Otros sabores
verde, madera, sobrefermentación

Al finalizar el proceso de catación, se generan comentarios y una descripción general de cada licor, como por ejemplo la persistencia de los sabores.

Entrega informe

Se culmina el proceso con la entrega de un informe al propietario de la muestra, plasmando los resultados producto de las calificaciones dadas por cada uno de los catadores, dando recomendaciones generales para que se mejore el proceso en su finca.



PROCESO PREPARACIÓN DE

LICOR DE CACAO

EVALUACIÓN FÍSICA Y SENSORIAL

Programa de Investigación
FEDECACAO-Fondo Nacional del Cacao

LICOR DE CACAO

EVALUACIÓN FÍSICA Y SENSORIAL

- INGRESO
- ANÁLISIS FÍSICO
- PREPARACIÓN DEL LICOR DE CACAO

CONTENIDO DE HUMEDAD

Medición para determinar el porcentaje con el que ingresa la muestra, rango óptimo 7%.



FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS
FONDO NACIONAL DEL CACAO



RECEPCIÓN

La muestra de grano de cacao de mínimo 1000 gramos, llega a las instalaciones del laboratorio de evaluación física y sensorial en San Vicente de Chucurí. Se registra y asigna un código de ingreso, que identificará a la muestra durante todo el proceso.



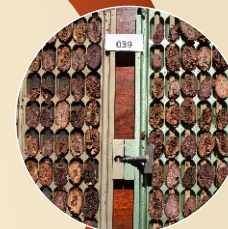
ÍNDICE DE GRANO

Medición para determinar el peso promedio de 100 granos de cacao.



PRUEBA DE CORTE

Se realiza para determinar el porcentaje de fermentación.



DESCASCARILLADO

El equipo separa la cascarilla del cacao triturado, quedando los nibs de cacao.



TRITURADO

Se toman los granos de cacao y se depositan en el equipo para triturarlos durante 4 a 5 segundos.

Enfriamiento



TOSTIÓN

Se toman 700 gramos de granos de cacao seco, se depositan en un recipiente para la tostión de la muestra que puede ser, en estufa de laboratorio durante 20 minutos a temperatura 120°C, o en un horno de tambor rotativo durante 13 minutos; la temperatura final de tostión oscila entre 128 a 130°C.



MOLIENDA

Los nibs de cacao se depositan lentamente en el molino, el proceso puede variar de 1 a 2 horas. Se obtiene licor de cacao cuyo tamaño de partícula se determina con un micrómetro.



MOLDEO

Posterior a la molienda se procede a depositar el licor de cacao en moldes de policarbonato, dejándolo reposar y extrayendo la mayor cantidad de aire a través del método de vibración.

Enfriamiento o reposo



ALMACENAMIENTO

Pasada una hora, cuando haya tomado una consistencia compacta, el licor de cacao se desmolda, empaca y conserva en bolsa con cierre hermético. Las muestras son rotuladas y almacenadas en congelador para garantizar su conservación.