# EL GRANO DE CACAO Y SU CALIDAD









#### Causas

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

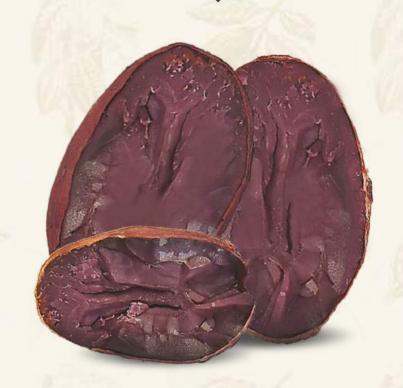
#### Características

- ·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**





# 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