

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.

REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

TIPO DE CACAO	PREMIUM / ESPECIAL	ESTANDAR	CORRIENTE
% Humedad	7%	7,5%	7,5%
Masa (peso) 100 granos	>120gr	95-120gr	<95gr
% Granos insuficiente fermentados	30%	35%	45%
% Granos bien fermentados	70%	65%	55%

TOLERANCIA PARA EL CACAO EN GRANO			
% Impurezas o materias extrañas	0%	0,3%	0,5%
Granos con moho (300 granos)	1%	3%	5%
Granos picados o germinados (300 granos)	1%	2%	3%
Granos planos y/o partidos (300 granos)	1%	2%	5%
% Contenido de almendra	N/A	N/A	40-60%
Granos sin fermentar (300 granos)	1%	3%	3%

GRANOS INSUFICIENTEMENTE FERMENTADOS



Causas

- Insuficiente tiempo de fermentación.

Características

- Almendra de color violeta o marrón violeta.

Consecuencias

- Genera sabores amargos y astringentes.

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 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 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.

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.



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.

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.

Encuentra aquí los manuales del cultivo para descargar



Mundo 
Cacao

“Comprometidos con la sostenibilidad del cacao en Colombia”

www.chocolates.com.co