

# 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 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

- Tosti3n y descascarillado irregulares afectando la calidad.

## GRANOS MOHOSOS

MOHO EXTERNO



### 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.

MOHO INTERNO



## 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.

## 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.

## 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](http://www.chocolates.com.co)