

ALMACENAMIENTO: En caso de que el cacao no pueda ser vendido rápidamente, se deberá almacenar en sacos, en un cuarto de madera o cemento con ventanas, de forma que en los días calurosos esté bien ventilado y en los días fríos o húmedos pueda aislarse del exterior. Los sacos deberán colocarse lejos de las paredes y en tarimas de 20 cm del piso. Si el cacao se humedece deberá secarse de nuevo o se contaminará rápidamente con mohos.

El cacao es un cultivo bastante rentable. Sin embargo, necesita de cuidados tanto en su cultivo como en su beneficio, con su esfuerzo y el nuestro podría llegar más lejos de lo que imaginamos.

PROCESAMIENTO: En aquellos casos en los que el productor no pueda vender su cacao, podrá procesarlo para su propio consumo de la siguiente forma: Pesar 1 Kg de cacao seco/ Tostar el cacao en un recipiente sobre la cocina hasta que huele a chocolate y se le resquebraje la cáscara/ Moler las semillas sin cáscara / Agregar a la masa obtenida 2 litros de leche y 2 Kg de azúcar/ Batir o licuar/ Colar/ Llevar al fuego mezclando constantemente con paleta de madera hasta punto de cajeta/ Colocar en moldes y dejar enfriar/ Para chocolate en polvo moler y cernir la pasta obtenida.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
PROGRAMA COOPERATIVO
CENTRO DE INVESTIGACIONES EN
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

impresión: Depto. PUBLICACIONES AGRICOLAS-MAG

ALGUNAS RECOMENDACIONES PARA EL BENEFICIO DEL CACAO



Av/0301



10 AGO. 1998

Luis A. Jiménez Silva

SECADO: Las semillas de cacao fermentadas deben ser puestas a secar inmediatamente. Dado que generalmente para pequeñas producciones no es posible contar con un equipo de secado artificial, a menos que se unan varios productores, deberá realizarse el secado de forma natural, colocando el cacao en bandejas de madera con fondo agujereado, esteras o sacos extendidos al sol como se ve en la figura 3, en una capa de 5 cm de grosor como máximo.

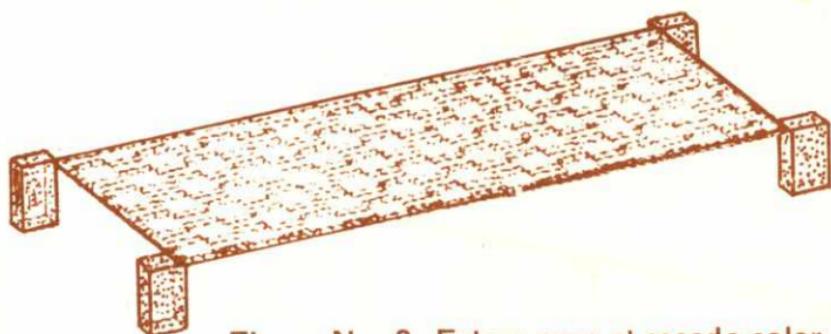
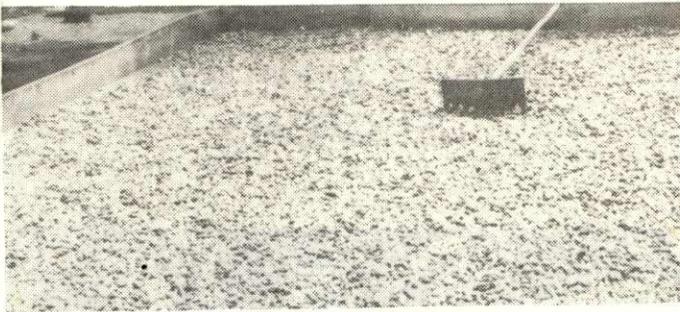


Figura No. 3: Estera para el secado solar, capa de 5 a 6 cm máximo.

En caso de lluvia y por la noches, el cacao deberá ser colocado en un lugar ventilado y cubierto, de forma que se evite al máximo el ataque de mohos. Las semillas tendrán que secarse hasta que se logre obtener el punto adecuado, el cual se reconoce cuando al presionar la semilla se escucha un sonido seco y se separa fácilmente la cáscara, lo que ocurre luego de 5 a 7 días de secado, de acuerdo con el clima. En caso de contaminación con mohos, el cacao deberá limpiarse inmediatamente con ayuda de un trozo de tela y secarse lo más rápido posible.

CALIDAD: El productor deberá asegurarse que el cacao que ha beneficiado tenga una calidad por lo menos aceptable. Para ello deberá cortar a lo largo 25 semillas secas escogidas al azar del montón y con luz adecuada contar cuantas semillas tienen un color café, apartando semillas con colores violeta o pizarra, contaminadas con moho o quebradas. Si cuenta de 0 a 5 semillas café la calidad es baja, de 6 a 8 es aceptable, de 8 a 10 es buena, de 11 a 15 es muy buena y de 16 en adelante es excelente. En cualquier caso, las semillas adecuadamente beneficiadas se reconocen por las siguientes cualidades: hinchadas, cafés, quebradizas, medianamente amargas y de aroma agradable.



BENEFICIO: Este es un proceso a través del cual se originan una serie de cambios en el cacao cosechado, con el propósito de que éste llegue a tener las cualidades necesarias para la elaboración del chocolate. Las etapas de dicho proceso son las siguientes: cosecha, quiebra y desgrane, fermentación, secado y almacenamiento.

COSECHA: Consiste en la corta y recolección de las mazorcas maduras. El color de las mazorcas maduras depende de su variedad; en general, las que son verdes inicialmente cambian a amarillo cuando maduran y las rojas cambian a anaranjado. La fruta madura generalmente de 5 a 7 meses después del cuaje. Durante la cosecha debe tenerse el cuidado de no dañar la planta para permitir nuevas floraciones. Se recomienda cosechar cada 8 o 15 días de acuerdo con la producción.

QUIEBRA Y DESGRANE: En esta etapa las mazorcas se abren a lo ancho, mediante un golpe seco o un cuchillo preferiblemente, luego de 2 o 3 días de cosechadas. Una vez abierta la mazorca se procede a separar las semillas que deberán pasar a la etapa de fermentación. Es importante eliminar en esta etapa las mazorcas enfermas, no maduras o podridas, para que no afecten la calidad final del producto.

FERMENTACION: La fermentación del cacao fresco es una de las etapas más importantes del beneficio en lo que a calidad se refiere; con ella se pretende: a. La eliminación del mucílago o baba azucarada que cubre las semillas. 2. La muerte del embrión y 3. La formación de las sustancias que posteriormente darán el sabor y aroma característicos del buen chocolate. Esta

etapa consiste en la colocación de las semillas en montones o recipientes de madera durante 5 o 6 días, de acuerdo con el clima y con el origen del cacao, con una remoción por día. Una fermentación adecuada se caracteriza por la producción de alcohol y una elevación de la temperatura de la masa de semillas de 20 a 40°C en los primeros dos días y de 40 a 50°C con la producción de vinagre durante los últimos tres o cuatro días. Por lo tanto cualquier método que se use para la fermentación del cacao fresco deberá disponer de facilidades para la salida de los jugos producidos y debe estar aislado de las condiciones ambientales para evitar su enfriamiento. Para la fermentación pueden usarse bandejas o cajones de madera con agujeros o rendijas en el piso, como se describe a continuación:

Bandejas: son bandejas de madera de 120 cm de largo, 80 cm de ancho y 10 cm de altura con agujeros o rendijas en el fondo como se ve en la figura No. 1.

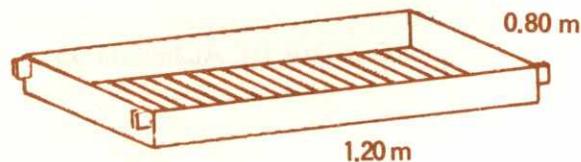
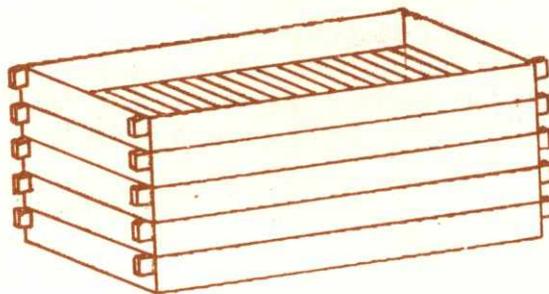


Figura No. 1: Bandejas para fermentación, capacidad por bandeja 80 kgr.

El cacao se coloca dentro de las bandejas, las que se colocan una sobre otra (máximo) dejando la más cercana al piso con aserrín o granza de arroz y cubriendo la bandeja superior con sacos y hojas de plátano. Se debe remover la masa de cada bandeja una vez al día, cambiándolas de lugar al colocarlas nuevamente una sobre otra. La fermentación se realiza durante 5 o 6 días.

Cajón: es un cajón de 90 cm de largo, 90 cm de ancho y 45 cm de alto, con patas de 20 cm de alto, fondo con agujeros o rendijas, dividido en cuatro compartimentos iguales como se ve en la figura 2.

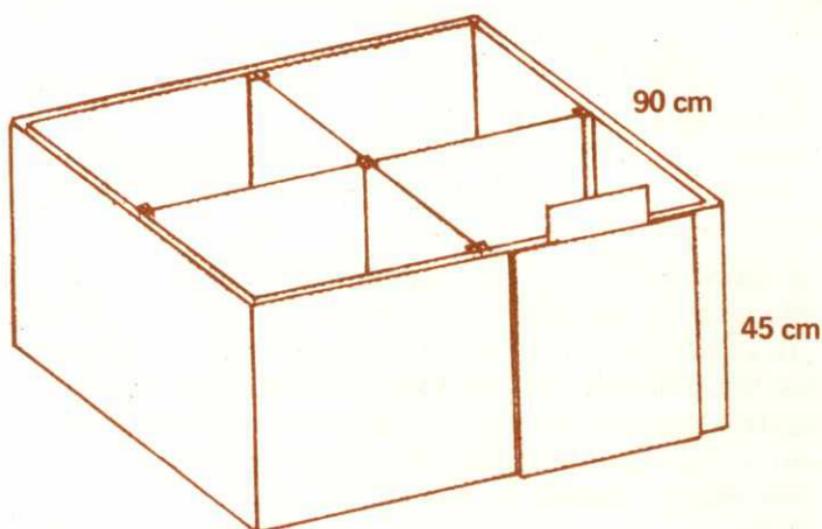


Figura No.2: Caja en cuadro con capacidad total de 220 kgr.

El cacao se coloca en tres de los compartimentos, dejando el cuarto vacío. Una vez al día se cambia el cacao de compartimento, aprovechando para ello el que se dejó vacío. La fermentación se realiza durante 5 o 6 días.

En caso de que lo anterior no sea posible, se puede acomodar el cacao fresco en montones de 20 a 100 kg sobre un piso de madera con agujeros, revolviendo la masa de semillas una vez al día durante 5 o 6 días. Para cualquiera de los casos anteriores el cacao deberá cubrirse con sacos u hojas de plátano y mantenerse en cuartos cerrados sin corrientes fuertes de aire.