

# 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

·Tostión 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)