

Relevancia del beneficiado del cacao

De acuerdo con un reciente análisis y dictamen de la ICCO (Organización Internacional del Cacao) Honduras es uno de los 23 países en el mundo con potencial para producir **cacao fino y de aroma**. Según expertos, el carácter del sabor y aroma del chocolate depende principalmente del tipo genético de los cultivares de cacao, así como del **proceso de beneficiado en la poscosecha** y en menor grado el clima, suelo y manejo de las plantaciones.

Por fortuna, por el intenso trabajo que ha realizado la FHIA durante varias décadas evaluando y seleccionando los clones de cacao que posteriormente se han distribuido en las principales zonas cacaoteras del país, el 85 % de las plantaciones de cacao en Honduras tienen cultivares de tipo trinitario, tipo genético reconocido por contar con características de fineza y de aroma (Figura 1). El restante 15 % son de plantaciones con cultivares de tipo Forastero o Indio Amelonado Amarillo, que tienen otra procedencia y son semejantes a los cultivares utilizados en África donde se produce el 70 % del cacao del mundo, con un fuerte sabor a chocolate, pero con poco o nulo sabor o aroma especial, por lo que es clasificado como

ordinario de bajo precio a partir del cual cotizan las principales bolsas del mundo.

Adicionalmente, la FHIA también ha trabajado intensamente, en colaboración con varias instituciones y empresas chocolateras, en la conformación de un **protocolo de beneficiado del cacao**, cuya aplicación cuidadosa conduce a la obtención de un grano seco de cacao de alta calidad, que satisface los requerimientos de la industria chocolatera mundial que produce chocolates tipo gourmet.



Cultivar de cacao FHIA-330.

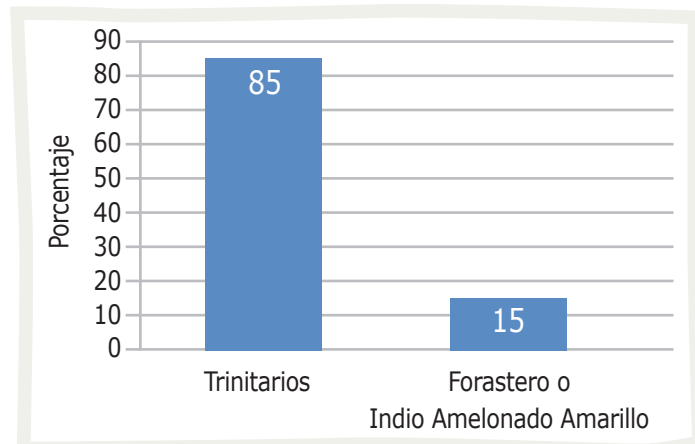


Figura 1. Tipos genéticos en las plantaciones de cacao en Honduras (E. Durán y A. Dubón, Programa de Cacao y Agroforestería, FHIA 2016).

Con los cultivares trinitarios y la adecuada aplicación del protocolo de beneficiado, Honduras produce cacao fino de sabor y de aroma que conquista los paladares más exigentes, y se vende a un precio atractivo. El cacao fino y de aroma se cotiza entre US\$ 3,500 hasta 5,000 por tonelada, mientras que el cacao ordinario en los últimos meses alcanza precios que circundan los \$US 2,000 por tonelada. Ejemplo meritorio de este mercado en el país es la empresa Chocolats Halba de Honduras con sede en San Pedro Sula, Cortés, quien desde 2009 ha acompañado a

los productores de forma consistente en los procesos de poscosecha, mejorando de forma significativa los precios del cacao en el país. Así mismo, muestras del cacao hondureño que se han enviado a concursos internacionales han sido seleccionadas entre las mejores del mundo, lo cual ha venido posicionando el cacao hondureño como un producto de gran aceptación en la industria chocolatera mundial.



La selección de clones incluye también el análisis de sus atributos sensoriales.

Lamentablemente, mucho más de la mitad de la producción en Honduras aún se vende como cacao corriente sin fermentar, a través de comerciantes informales que lo acopian en las zonas de producción, a precios bajos de US\$ 1,500 a 2,000 por tonelada, el cual se envía en su mayoría a los mercados regionales de El Salvador y Guatemala, a través de empresas formales.

La relevancia del beneficiado

La poscosecha del cacao comprende las actividades que inician con la cosecha y terminan con la venta del grano de cacao seco; siendo las actividades más importantes, la fermentación y el secado-acondicionado.

Desde hace más de cien años se reconoce la importancia de **la fermentación** del cacao para hacer chocolate de alta calidad, y actualmente es un requisito obligatorio del cacao comercializado en los mercados internacionales. Los granos sin fermentar son excesivamente amargos y astringentes (Figura 2) y no tienen el color deseado ni los compuestos químicos que

conforman el complejo y único color, sabor y aroma del chocolate de alta calidad.

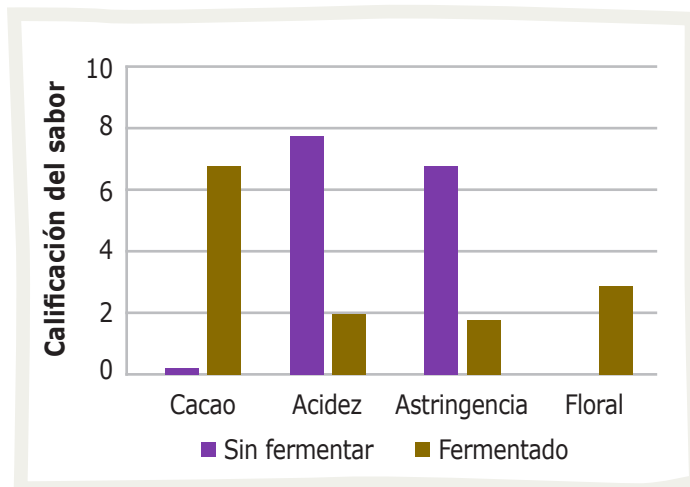


Figura 2. Resultados de la cata de cacao fermentado y grano sin fermentar.



Según datos recopilados por la FHIA, durante el año 2017 los aproximadamente 40 centros de acopio y beneficiado ubicados en el país beneficiaron y vendieron aproximadamente 240 toneladas de cacao de alta calidad para mercado internacional, principalmente Suiza, con un valor estimado de US\$ 600,000. Esa cantidad puede ampliarse considerablemente si logramos incrementar en el corto plazo la cantidad de cacao que se somete al proceso de beneficiado, para obtener mejores precios y mejores beneficios para los productores.

A los interesados en conocer más detalles sobre este tema, se les recomienda contactar al Departamento de Poscosecha de la FHIA, La Lima, Cortés, Honduras, C.A. Correo electrónico: fhia@fhia-hn.org, Teléfono: (504) 2668-2827 / 1191