

La Catación: una herramienta para evaluar atributos, cualidades y defectos físicos del cacao

A fin de iniciar el proceso de caracterización de la calidad del cacao hondureño y contribuir al mejoramiento de los ingresos económicos de los productores, desde el 6 de mayo de 2011 está en funcionamiento el Laboratorio de Catación de Cacao, el cual fue establecido mediante una alianza de la FHIA, TechnoServe y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Dicho laboratorio funciona en las instalaciones de la FHIA en La Lima, Cortés, constituyendo una herramienta en la capacitación de personal para la catación de cacao, identificación de los mejores materiales genéticos y certificar la calidad del cacao producido que permitan satisfacer los requerimientos establecidos por los compradores en el mercado internacional.

La Catación

Es una labor que requiere dedicación, conocimiento y gusto por el cacao. Las personas que practican la catación pasan por un proceso de capacitación donde la retentiva, el gusto y la concentración son factores muy importantes, ya que, tienen que grabar en la mente las características de los elementos que prueban, lo que quiere decir que deben saber identificar cada elemento según su olor, textura y sabor para evaluar una muestra y reconocer un producto de calidad. A través de este proceso el catador va a identificar con precisión un sabor a nuez, un sabor a caramelo, que características o amargor puede tener un licor de cacao.

Parámetros que se evalúan en la catación de cacao

Durante un proceso de catación, los catadores deben enfocarse en evaluar los sabores básicos y los específicos:

a. Sabores básicos

Acidez: describe licores ácidos volátiles y se percibe a los costados de la lengua, es similar con el sabor de cítricos y el vinagre.



Amargo: licores amargos debido a la falta de fermentación del cacao y se percibe en la parte posterior de la lengua y la garganta.

Astringencia: describe licores fuertes dejando una sensación de sequedad en la boca, este se percibe al final de los dientes, su sabor es parecido a la cáscara de marañón.

b. Sabores umbrales

Sabor a cacao: describe el sabor de almendras bien fermentadas y tostadas, se asocia con un amargor agradable.

Sabor a frutado: describe una nota dulce, fruta fresca.

Sabor floral: el sabor de este licor es similar al floral casi perfumado.

Otros sabores: similares a las nueces o pasas.

Durante este proceso el catador, después de probar cada muestra, debe enjuagarse la boca con agua limpia, esto para proceder a probar la siguiente muestra.

Los catadores continúan capacitándose

Con el objetivo de contribuir a mejorar las técnicas de control de calidad del cacao en producción y calidad, la FHIA a través del Proyecto Promoción de Sistemas Agroforestales de Alto Valor con Cacao en Honduras, que es financiado por la (ACDI) Agencia Canadiense para el Desarrollo Internacional, desarrolló un taller para fortalecer las habilidades del panel de catadores que está en proceso de formación y capacitación, el cual se desarrolló el 10 de julio de 2012 en el Laboratorio de Catación de la FHIA, contando con la participación de 12 personas.

Este taller fue impartido por el Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA, quien tiene bajo su responsabilidad el funcionamiento de este laboratorio. *“La capacitación para un catador es para toda la vida ya que el proceso de catación no tiene límites y los catadores deben estar en un proceso continuo de capacitación, por lo que el grupo de catadores que han estado participando en este tipo de eventos estarán asistiendo periódicamente a intensas jornadas para especializarse en la catación de cacao”,* explicó el Ing. Aguilar.

Este evento se realizó con el objetivo de fortalecer las habilidades de los catadores con respecto al sistema sensorial de sabores básicos y umbrales, para poder determinar que características tiene cada muestra que el catador está degustando, añadió el Ing. Aguilar.

Satisfacción por los conocimientos adquiridos

Los asistentes manifestaron su interés en aprender más sobre el proceso de catación, porque es necesario estar en una capacitación continua para no perder las habilidades sensoriales necesarias en la catación. Además los catadores y el Ing. Aguilar concluyeron que la catación es una herramienta importante que les permite evaluar los atributos, las cualidades y los defectos físicos del cacao, por lo que pronto volverán a reunirse para continuar con este proceso de formación en beneficio del sector cacaotero de Honduras.



Si tiene interés en adquirir más información sobre el Laboratorio de Catación de Cacao, se le recomienda contactar al Ing. Héctor Aguilar, Jefe del Departamento de Poscosecha de la FHIA en La Lima, Cortés, Honduras, C.A.
Tels: (504) 2668-2470, 2668-4865;
correo electrónico:
hectoraguilar6@gmail.com
www.fhia.org.hn

Apartado Postal 2067, San Pedro Sula, Cortés, Honduras, C.A.
Teléfonos: (504) 2668-2827, 2668-2470, Fax: (504) 2668-2313
Correo electrónico: fhia@fhia-hn.org www.fhia.org.hn