

# BENEFICIADO DE CACAO FINO Y DE AROMA

## COSECHA



Corte las mazorcas maduras, pintonas, sobre-maduras, y dañadas por enfermedades y plagas.



Clasifique las mazorcas en dos grupos:

- Mazorcas maduras y pintonas sanas.
- Mazorcas sobre-maduras, dañadas por enfermedades y plagas.

Clasifique también por tipo de cacao:

- Cacao trinitario
- Cacao forastero



El mismo día y no más de 2 días después de la cosecha, parta las mazorcas y extraer únicamente los granos. Utilice recipientes limpios, no metálicos.



Grano maduro

Grano sobremaduro

Mantenga separados los granos maduros y los sobremaduros e inicie el proceso de fermentación máximo 6 horas después de extraer los granos.

## FERMENTACIÓN



Deposite el cacao en baba dentro de los cajones limpios y cubra con hojas de plátano.

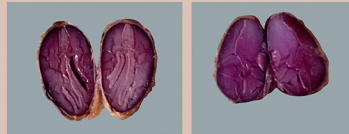


Realice el volteo cada 24 horas procurando que los granos se distribuyan de manera diferente en cada volteo. Registre la temperatura de la masa de cacao antes de cada volteo. Durante la fermentación la temperatura aumenta gradualmente de manera que al cuarto día debe estar a más de 45° C.

Realice la prueba de corte cada día a partir del cuarto día tomando una muestra al azar de 25 granos de cacao.



Grano bien fermentado



Ligeramente fermentado Fermentación incompleta

Características de un grano trinitario bien fermentado al momento de la prueba de corte

Externa Interna

- Color café.
- Rollizo, arrionado o inflado.
- Oprimiendo entre los dedos sale un líquido marrón.
- Tonalidad morada o rosada con color café, dependiendo del material genético
- Estructura agrietada.
- Se observa líquido marrón.
- Aroma vinagre suave.

Cuando al menos 18 de los 25 granos a los que se le hizo la prueba de corte se vean bien fermentados (70 % de los granos), deje la masa en el cajón unas horas más (1-3 horas) y después colóquela en la bandeja de reposo bajo sombra, removiéndola cada 30 minutos.

El cacao híbrido trinitario fermenta bien a los 5 días, el forastero puede tardar entre 6 a 7 días.

## SECADO

Secado Inicial  
(3 días)



Primer día: 2 horas de sol, en la mañana o en la tarde, removiendo cada 30 minutos, aún durante el tiempo de reposo. Segundo día: 4 horas de sol, removiendo cada 30 minutos. Tercer día: 6 horas de sol, removiendo cada 30 minutos.

Secado Final



Cuarto día en adelante: 8 horas de sol removiendo cada hora, hasta que alcance 6.5 % de humedad.

Secado Artificial



Se hace cuando las condiciones climáticas no permiten el secado al sol. La temperatura del aire caliente no debe ser mayor de 55° C.

## CLASIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO



Junto con la clasificación del grano, elimine astillas de madera, pedazos de cáscara, piedras, clavos y otras impurezas.



Deposite el grano en sacos limpios. Colóquelos en un almacén limpio y ventilado, en estibas de 6 sacos, sobre tarimas y separados de las paredes.

**¡Envíelo al mercado lo más pronto posible!**

**Siempre consulte los estándares de calidad de su comprador y realice los ajustes necesarios al proceso de beneficiado.**