

CacaoViz

NIF: X6944308X



FICHA TÉCNICA DE GRANOS DEL SUR DEL LAGO

PAÍS DE ORIGEN VENEZUELA



Descripción del producto

Producto	Cacao F1	Granos de variedades híbridos criollos sur del lago, forasteros y trinitarios fermentados
Origen	Zona sur del lago de Maracaibo, Tucani estado Mérida, República Bolivariana de Venezuela	
Coordenadas	8° 54'4" N, 71° 14'10" O / Elevación 590 m.s.n.m	
Descripción	Cacao fermentado en cajones de melina y apamate, secados naturalmente al sol sobre mesas de madera, con 80 a 90 % de fermentación, estimado por prueba de corte en 300 granos, con 0% granos planos/picados por insectos/germinados/mohosos/negros.	

Características físico-Químicas

Tamaño	Medidos en 300 granos. Longitud promedio (Lp)= 2,20 cm
Peso promedio	100 gr de muestra contienen 83 granos enteros de cacao. Peso promedio (Pp)= 1,21 gr
Microbiología	Ausencia de E.coli, Listeria, Monocytogenes, Salmonella; Enterobacterias y Estafilococos
% Humedad	7,20%
pH	5,6
Testa	16,56 % de su peso

Prueba de Corte

Granos mohosos (%)	0%
Granos partidos y planos (%)	0 %
Dañados por insectos (%)	0 %
Pizarrosos (%)	6 %
Negro (%)	0 %
Granos Germinados (%)	0 %
Granos Múltiples (%)	0 %
Impurezas (%)	0 %
Fermentación (%)	80 %
Parcialmente Fermentados (%)	10 %
No Fermentados (%)	4 %

Características físico-Químicas

Grasas	La gran diversidad genética del cacao del sur del lago de Maracaibo, ha permitido que se consigan diferentes valores de grasa en el grano de cacao. Aunque los cambios no son relevantes, estudios han indicado diferencias entre muestras en diferentes épocas y localidades de esta zona. Esta variable esta muy relacionada con el tipo de ácidos grasos y triglicéridos presentes, influyendo en el punto de fusión. El porcentaje de grasas oscila entre 48,5%-54,6%
Azúcares	En el caso particular de los azúcares, los cuales dependen fundamentalmente de la madurez del fruto y del proceso de fermentación, pueden conseguir distintas mismas se concentraciones de las en las diferentes variedades de Cacao de la región, influye en los aromas desarrollados durante el proceso de fermentación y tostado, y a su vez en los perfiles sensoriales. Azucares fructosa: (mg / m g) 4,77 - 11,72, Azucares glucosa: (mg / m g) 1,79 -3,87
Polifenoles	El contenido y tipo de polifenoles depende del proceso de fermentación y de la genética del cacao. En el cacao del Sur del Lago de Maracaibo, se evidencia una gran dispersión respecto al contenido de polifenoles el cual está estrechamente ligado al beneficio post cosecha y la genética del cacao allí cultivado. No obstante, la introducción de algunos clones del tipo Trinitario ha influenciado en características particulares desde el punto de vista físico, químico y sensorial. Polifenoles totales: (mg. Ácido gálico / mg) 65,70 - 30,20

Análisis Sensorial

Los análisis sensoriales en muestras comerciales del cacao Sur del Lago de Maracaibo, quedan sujetos a la calidad del proceso de post-cosecha, incluyendo el almacenamiento. En este caso se ha seleccionado una muestra de cacao correspondiente a cosechas del último trimestre del año 2020. A continuación se muestra gráficamente su análisis sensorial



En el perfil, evaluado de 0-5, se ha conseguido poca presencia del sabor floral, prevaleciendo el sabor a nuez y panela o malta con mediana presencia de frutal y muy poca astringencia, característico de la genética existente en la muestra Sur del Lago. En cacao con mayor carácter Trinitario, el sabor floral y frutal pueden destacarse mientras que donde predomine cacaos criollos, se destacara el sabor a nuez y panela o malta, dependiendo del porcentaje de fermentación, los sabores estarán resaltados en mayor o menor grado.

Referencias: federation of cocoa commerce, Ltd. (FCC) y la Cocoa Merchants Association of America, Inc (CMA), cumpliendo con las normas ISO 2451 "Granos de cacao especificaciones", ISO 1114 "Granos de cacao-Prueba de corte", ISO 2291 "determinación del contenido de humedad" (Método Rutinario) e ISO