

Cosecha y Post Cosecha



Cacao

Selección y clasificación

Para la comercialización hay que eliminar todas las impurezas, tales como granos mohosos, partidos y vanos sin almen dras, lo que puede hacerse manualmente o con ayuda de zarandas o máquinas clasificadoras, de tal manera que sólo deben dejarse los granos sanos. Para efecto, se realiza la prueba de corte donde se toma una muestra representativa de granos, que se parten en forma longitudinal con una navaja, o un bisturí, de manera que los cotiledones queden divididos en dos mitades, haciendo posible la observación de las características que se juzgan, con la finalidad de clasificar de acuerdo con las normas existentes. Esta prueba debe hacerse de manera regular en la finca, a fin de ajustar las prácticas de beneficio, para corregir imperfecciones y mejorar continuamente la calidad.

CLASIFICACIÓN	DEFINICIÓN	ORIGEN	EFFECTO EN EL CHOCOLATE Y OTROS PRODUCTOS
BUENA	Granos con cotiledones interno marrón o marrón rojizo, agrietamiento bien definido	Fermentación completa de la almendra	Chocolate de buen sabor a cacao sin exceso de astringencia o amargor. En caso de cacao tipo Nacional, excelente sabor floral.
LIGERA	Granos de cotiledones con color interno café con partes violetas, con agrietamiento mediando del cotiledón.	La fermentación se inició pero no se completó en la almendra.	Chocolate con sabor a cacao, un poco astringente y amargo al paladar.
VIOLETAS	Granos con cotiledones con color interno violeta, con una ligera resquebrajadura del cotiledón.	Fermentación insuficiente del grano.	Chocolate con débil sabor a cacao, apreciación astringente y amarga al paladar.
PIZARRA	Pepas con parte interna compactada, de color gris negruzco, en más de la mitad de la superficie expuesta.	Grano sin fermentar, granos de mazorcas verdes y/o pintonas.	Chocolate con ausencia de sabor a cacao, excesivamente amargo o astringente, bombón con color poco agradable a la vista.
MOHOS	Granos con partes internas con moho a simple vista. Parte interna deteriorada debido a la acción de hongos.	Demasiada fermentación, almacenamiento de pepas muy húmedas o secado deficiente y lento.	Moho interno de más de 3% afecta el sabor del chocolate, sabor desagradable que no se puede quitar.

Almacenamiento

Para el almacenamiento del grano se recomienda utilizar sacos que permitan su ventilación, mismos que deben ser ubicados uno sobre otro en tarimas o tableros de madera durante poco tiempo. La bodega debe estar limpia y desinfectada, tanto interna como externamente y protegida contra el ataque de roedores.



Granos de cacao secos almacenados