

Almendras pizarras



- Los cotiledones tienen un aspecto compacto y son de color gris negrusco. La fermentación nunca tuvo lugar en estas almendras por lo que desarrollan sabores muy amargos y astringentes totalmente inaceptables para la industria del chocolate.



Almendras mohosa

- Son almendras atacadas por hongos ya sean que estén fermentadas o no. En el interior de sus cotiledones se aprecia una coloración blanquecina y en ocasiones verdosas y amarilla, por la presencia del moho (hongos). Si dichas almendras se utilizan para la elaboración de chocolate, este defecto le suministra olores y sabores desagradables. Además pueden ser el origen de toxinas que amenazan la salud de los consumidores de chocolates.

Almendras infestadas



### Evaluación del porcentaje de fermentación

En el interior de los cotiledones se observa la presencia de insectos y sus excrementos.

Durante la prueba de corte, las almendras se van distribuyendo de acuerdo a la presentación de su aspecto interno, en almendras con buena y mediana fermentación, violeta, pizarras y almendras con defectos (presencia de moho e insectos).

Se procede a contar las almendras que corresponden a cada nivel de fermentación y luego lo expresamos en porcentajes, a través de una regla de tres simple.

El cacao que ha recibido un buen manejo de fermentación presenta aproximadamente los siguientes resultados:

- Almendras pizarrosas = 0 %
- Almendras violetas = 5 - 10 %
- Almendras con mediana fermentación = 25 %
- Almendras con buena fermentación = 65 %



PROGRAMA NACIONAL  
DE CACAO Y CAFE



## La prueba de corte: UNA HERRAMIENTA PARA MEDIR EL NIVEL DE FERMENTACION DEL CACAO



Quevedo - Los Ríos - Ecuador  
2006





### La Prueba de corte

La buena fermentación de las almendras es un factor crítico para garantizar la calidad sensorial (sabor) del cacao. Para evaluar el nivel de fermentación se aplica la técnica de "la prueba de corte".

Esta técnica consiste en tomar submuestras de almendras del lote que deseen evaluar. Luego se combinan las submuestras y se toman 10 almendras al azar. Las almendras se cortan longitudinalmente utilizando un estilete o navaja afilada con la finalidad de observar sus características internas.

La mitad de cada almendra se coloca sobre una base de color blanco para apreciar mejor su aspecto, aprovechando la luz solar o a su vez se usa una lámpara diseñada para el efecto. La otra mitad de las almendras se desecha.



En una "prueba de corte" se pueden encontrar:

### Almendras con buena fermentación



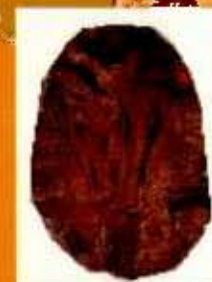
Los cotiledones presentan una coloración marrón o marrón rojizo, de aspecto quebradizo (estrías bien abiertas). La calidad del sabor y aroma de las almendras es óptimo para la elaboración de chocolates.

### Almendras con mediana fermentación



Los cotiledón tienen un aspecto un poco compacto (estrías menos abiertas) y su coloración es marrón con pigmentaciones de color violeta. La calidad del sabor es inferior pero aun así son aprovechables para la manufactura de chocolate.

### Total fermentación



Almendras con buena fermentación



Almendra con mediana fermentación

Es la sumatoria de las almendras con buena fermentación y almendras con mediana fermentación.

### Almendras Violetas



Los cotiledones tienen aspecto compacto o semi compacto de un color violeta intenso. Es el producto de una fermentación incompleta y no son aceptables para la elaboración de chocolates. Cuando estas representan un alto porcentaje del lote de cacao producen demasiada acidez y astringencia ya que no han desarrollado los precursores del sabor y aroma.