

## Recomendaciones para un buen secado

- Durante el secado evite que las almendras absorban humedad, pues se retardara el proceso de secamiento y afecta la calidad final del cacao.
- Use rastrillos de madera para remover las almendras cada 1 o 2 horas. Esto contribuye a que el secado sea uniforme. El rastrillo también ayuda a prevenir la formación de aglomerados de almendras que ocasionan un secado deficiente.



- Las remociones durante el secado evite la formación del moho (hongos) en la testa y dentro de la almendra.
- El primer día de secado se extienden las almendras en capas de aproximadamente 5 cm de espesor proporcionándole de 3 o 4 horas de sol.

## Almendras infestadas

- Desde el segundo día se extienden las almendras se distribuyen en capas más delgadas y se les proporciona de 5 a 6 horas de sol.



- Desde el tercer día en adelante se debe aprovechar todas las horas de sol al tiempo que se reduce gradualmente el espesor de la capa de almendras. Se continúa así hasta obtener la humedad requerida de 6 a 7 por ciento.
- El tiempo de secado en tendales de cemento, madera o caña es de 6 a 8 días. En los secadores tipo marquesinas es de 10 a 12 días y en secadores artificiales es de aproximadamente 8 a 12 horas.



PROGRAMA NACIONAL  
DE CACAO Y CAFÉ



## SECADO DEL CACAO



Quevedo - Los Ríos - Ecuador  
2006



## Secado

La aplicación de prácticas correctas de secado, representa una contribución importante en el proceso de construcción de la calidad final de las almendras de cacao. El secado tiene como objetivos: 1) reducir la humedad de las almendras a 6 o 7 % y 2) disminuir la acidez volátil.

Si el secado se realiza muy rápido y con altas temperaturas, no se logra uniformidad de secado y la testa o cascarilla se endurece. La testa seca impide la salida de la acidez volátil concentrada en las almendras.

## Métodos de Secado

### \* Tendales de cemento

Al secar las almendras en tendales de cemento, evite que éste sea utilizado en la preparación de mezclas de agroquímicos u otras sustancias, que pueden ser fuente de contaminación del cacao con olores y sabores indeseables.



### \* Tendales de caña o madera

Los tendales de caña o madera son los más recomendables porque se tiene menos riesgos de contaminación y el secado es más lento.



### \* Secador tipo marquesina

El secador tipo marquesina consiste en una estructura de madera cubierta de plástico

de invernadero. El objetivo es crear un micro clima que permita el secado gradual de las almendras en zonas donde las lluvias frecuentes obstaculizan esta labor. En este tipo de secadores es importante la circulación del aire.



### \* Secado artificial

Si utiliza secadores artificiales evite contaminar las almendras con humo gas, combustible u otros. Los contaminantes tienen un efecto negativo en la calidad sensorial del cacao.

Para iniciar el secado artificial es necesario primero secar las almendras por lo menos un día al sol; luego se colocan en los secadores.

Mantenga el control de la temperatura entre los 40 y 60 °C.

Remueva constantemente las almendras para evitar la formación de moho (hongos).