

## Objetivo

El FCCI propone una metodología con estándares para la preparación y evaluación de muestras de cacao. Estas guías garantizan una manera precisa para evaluar la calidad del cacao.

A continuación se describen dos opciones para los métodos de preparación de muestras:

1. el protocolo de laboratorio, que requiere acceso a la electricidad; y
2. el protocolo de campo, que puede realizarse sin acceso a la electricidad.

## Materiales requeridos – protocolo de laboratorio

- Muestras de cacao no tostado para probar y comparar (idealmente varias muestras)
- Azúcar blanca de caña o xilitol (opcional)
- Máquina de popcorn/palomitas de maíz
- Galleta de nuez
- Molino de café eléctrico (pequeño)
- Copas para vino sin tallo o pie
- Tazas para agua
- Vaso para escupir o vaso escupidera
- 1 juego de cucharas medidoras (se usarán la de 1 cucharita y la de 1/8 de cucharita)
- Formato de evaluación
- Bolígrafos con tinta sin olor

## Materials needed – protocolo de campo

- Muestras de cacao no tostado para probar y comparar (idealmente varias muestras)
- Azúcar blanca de caña o xilitol (opcional)
- Galleta de nuez
- Amoladora de rebabas
- 1 juego de cucharas medidoras (se usarán la de 1 cucharita y la de 1/8 de cucharita)
- Formato de evaluación
- Bolígrafos con tinta sin olor

## Especificaciones del equipo

Máquina de popcorn/palomitas de maíz: Recomendamos fuertemente el modelo West Bend Air Crazy 3.5-quart máquina de popcorn (referencia número 82416); o uno de capacidad similar con guías de flujo de aire que pueden ser sustituidas si necesarios.

Molino de café: Recomendamos fuertemente el modelo KRUPS 3-onzas (referencia número F203). Otros modelos de capacidad similar con cuchillos de acero inoxidable pueden también ser usados.

Copas para vino: Recomendamos fuertemente copas para vino sin pie con capacidad de 0.5 litros (15 o 17 onzas) con un diámetro en la parte superior de 75-90 milímetros (3 a 3.5 inches). Todos los vasos de vino tienen que ser iguales. FCCI usa vasos Libbey Vina 0.5 litros (16.75-onzas) para vino tinto.

Amoladora de rebabas: Recomendamos fuertemente el molinillo de café GSI Outdoors JavaMill (referencia número 79486). Otro modelos de capacidad y diseño similares puede ser sustituido si es necesario.

## Espacio donde se dictara el curso

- Bien iluminado
- Limpio, sin aromas que puedan interferir (productos de limpieza o externos)
- Tranquilo, y sin agentes distractors
- Temperatura agradable

## Metodo

### Prepare cada muestra

1. Seleccione 30-50 semillas de manera aleatoria.
2. Descascarille las semillas, preferiblemente crudas. Si es difícil o imposible, páselas 45 segundos por la máquina de popcorn (sin dejar de agitar el aparato para mantener estas semillas en movimiento).
3. Rápidamente muele las semillas peladas en el molino de café limpio hasta más o menos 500 µm. Para el protocolo de laboratorio, utilice el molino de café eléctrica 10 segundos máximo agitando el molino sin parar para evitar que se formen bolas. Para el protocolo de campo, use la amoladora de rebabas hasta que las partículas sean de un tamaño uniforme. El objetivo es obtener un tamaño de partículas similar al café molido.
4. Para el protocolo de laboratorio, ponga el cacao molido en un vaso de vino sin pie e identifíquelo con un número de 3 dígitos aleatorio (los cacaos se cataran anónimamente). Para el protocolo de campo, pruebe directamente del molino o otro recipiente limpio. En ambos casos, proceder a la evaluación dentro de pocas horas de preparación.

### Evalué cada muestra sin azúcar

5. Coloque el material cerca de su nariz y agítelo o de vueltas con un instrumento.
6. Coloque en su boca 1 cucharadita del material. Mastíquelo y muévelo durante 30 segundos, abriendo periódicamente su boca para descubrir los aromas.
7. Escupa el material y anote en el formulario las notas de sabor y aroma.
8. Enjuague muy bien su boca con agua a temperatura ambiente y bótela.
9. Si siente que su paladar se satura o si una muestra fue demasiado astringente, tome una pausa antes de comenzar de nuevo.

### Evalué cada muestra con azúcar (después de haber evaluado sin azúcar)

10. Repita el procedimiento anterior agregando 1/8 de cucharita de azúcar o xilitol y anote las diferencias de aroma y sabor en cuanto a la prueba sin azúcar.

## Seguridad alimentaria

Las muestras obviamente defectuosas no servirán para hacer evaluaciones organolépticas. Por ejemplo, una prueba de corte de 100 semillas con más de 1% de moho. Utilice su sentido común para determinar si las muestras pueden consumirse. Cuando sea posible, pida el certificado fitosanitario otorgado por las autoridades reguladoras del país de origen del cacao, a fin de asegurarse que cumplen con las normas estándar sanitarias y fitosanitarias.

Como para varios productos no pasteurizados o crudos, bebés o niños, mujeres embarazadas, adultos ancianos o gente inmunocomprometida no deberían participar sin una autorización médica profesional.

Al preparar y evaluar las muestras, es esencial lavarse regularmente las manos, particularmente antes y después de la preparación, y especialmente después de manipular cacao crudo. Un buen método de limpieza de las manos: moje sus manos; aplique jabón sin olor; frótelas vigorosamente una contra otra por 20 segundos; enjuague en agua tibia y corriente; y seque sus manos con una toalla limpia o papel desechable.

Para evitar enfermedades transmitidas por alimentos, limpie con atención todas las superficies que estarán en contacto con alimentos y guarde las muestras de cacao separadas durante el transporte, preparación, y almacenamiento. Procure quitar todas las cascara de cacao de las muestras preparadas antes de moler.

## Evaluación de la muestra

El formulario adjunto les proveerá un método de documentar los atributos más importantes en cuanto a sabores y aromas del cacao. Una descripción completa de estos atributos será publicada pronto.

## Sugerencias

Para enviar comentarios o preguntas sobre el protocolo de muestras de cacao o el formato de evaluación, comuníquese con FCCI por correo electrónico: [contact@chocolateinstitute.org](mailto:contact@chocolateinstitute.org).

## License



This document is copyrighted under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>)