

Kakaobohnen treffen Geschmacksnerv



Das amerikanische Unternehmen Seguine Cacao Cocoa & Chocolate Advisors führt umfangreiche Forschungen zur Untersuchung und Bewertung von Kakaobohnen und deren Aromen durch.

Kakaobohnen sind sein Leben: Bei der Evaluierung von Qualität und Geschmack von Kakaobohnen und Schokolade ist Ed Seguine die führende Kapazität auf diesem Gebiet. Ed Seguine ist Vorsitzender verschiedener internationalen Organisation von Kakao-produzierenden und importierenden Staaten und sitzt in mehreren Komitees. Um den starken Bedarf an Beratungsleistungen in der gesamten Kakaoindustrie und bei den Herstellern von Schokolade zu decken, gründete er im Jahr

2013 Seguine Cacao Cocoa & Chocolate Advisors mit Sitz in Hanover, Pennsylvania. Das Unternehmen ist auf die Evaluierung, also die Untersuchung und Bewertung von Kakaobohnen und deren Aromen spezialisiert. Die Ergebnisse werden von den Produzenten (Landwirte), Sammlern, Exporteuren und Endabnehmern von Kakao benötigt. Auch von internationalen Kommissionen werden die Erkenntnisse von Cacao Cocoa herangezogen. Außerdem unterstützt die Firma kleine landwirtschaftliche Betriebe bei der Qualitätsbewertung von Kakaobohnen-Proben zu nominalen Kosten. Denn die Fähigkeit, das Geschmackspotenzial einer Bohne zu maximieren, erfordert umfangreiche Maßnahmen - angefangen bei der Baum-Auswahl

Aufgabenstellung

- Reproduzierbare Bedingungen
- Stabile und gleichmäßige Temperaturbedingungen
- Absolute Zuverlässigkeit der Geräte
- Gute Isolierung

BINDER Lösungen

- Trocken- und Wärmeschränke mit Umluft (FD)
- Trocken- und Wärmeschränke mit natürlicher Konvektion (ED)
- Hohe Temperaturgleichmäßigkeit durch APT.line™ Technologie
- Identische Testbedingungen im gesamten Nutzraum
- Kurze Aufheiz- und Erholzeiten
- Hervorragende Wärmeisolation



› Röstvorgang in einem FD53

über die Ernte, die Fermentation und Trocknung, die Röstung und die weitere Verarbeitung.

Schokoladen-Hersteller haben jeweils ihre eigenen Kriterien, um die Geschmacksqualität von Kakao zu beurteilen. In der Vergangenheit gab es wenig Übereinstimmung innerhalb der Industrie, wie Geschmacksnoten (ausgenommen Fremdaromen) beurteilt werden könnten, da überall unterschiedliche Terminologien und Interpretationen benutzt wurden. Aus diesem Grund haben sich verschiedene internationale Initiativen zusammengetan, um die Aromen zu identifizieren und ein Verständnis für die Einflüsse von Genetik, Umwelt und Verarbeitung nach der Ernte zu entwickeln. Ein wichtiger Aspekt dieser Initiativen war die Einführung gemeinsamer Protokolle und Terminologien, so dass eine standardisierte Aromabewertung durchgeführt werden konnte. Für diese Prozesse verwendet Seguine Cacao Cocoa & Chocolate Advisors zwei Trocken- und Wärmeschränke der Serie ED mit natürlicher Konvektion und einen Trocken- und Wärmeschrank der Serie FD mit Umluft von BINDER. Die beiden Geräte der Serie ED werden in erster Linie dazu genutzt, die Bruchstücke der Kakaobohnen vor dem Mahlen vorzuwärmen beziehungsweise um die Mahlsteine warmzuhalten. Bei diesem Vorgang läuft der ED kontinuierlich für einen Zeitraum zwischen 6 bis 24 Stunden - je nach gewähltem Zyklus bei einer Temperatur zwischen 38 °C und 52 °C. Um eine qualitative Bewertung der Bohnen durchführen zu können, müssen die-



› Kakaobohnen werden vor dem Mahlen vorgewärmt

se vorher geröstet werden. Der Röstungsvorgang wird in einem FD 53 durchgeführt.

Bei vordefinierten Röstungsprozessen sind die Ergebnisse immer die gleichen.

”

Ed Seguine,
Seguine Cacao Cocoa & Chocolate Advisors

Die Bohnen werden bei Temperaturen zwischen 110 °C bis 155 °C für 20 bis 45 Minuten geröstet. „Das Gerät erfüllt alle für die Evaluierung der Kakaobohnenqualität notwendigen Kriterien“, sagt Ed Seguine. „Ebenso erfüllt es die von CoEX und FCIA-HCP definierten Standards für die Herstellung von Kakaobohnen. Hierbei handelt es sich um die einzigen international anerkannten Doku-

mente und Protokolle zur Laborauswertung von Bohnenqualität und -geschmack in der Kakao-industrie. Der FD53 wird darin explizit empfohlen.“ Darüber hinaus erfüllt der Schrank die in der international anerkannten ECA/CAOBISCO/FCC Cocoa Quality Guide festgelegten Kriterien.

Um valide Ergebnisse zu erhalten, müssen die Tests reproduzierbar sein. „Unser Vertrauen in die Stabilität der Trocken- und Wärmeschränke von BINDER ist grenzenlos“, sagt Ed Seguine, „Bei vordefinierten Röstungsprozessen sind die Ergebnisse immer die gleichen, innerhalb einer Testreihe konnten wir noch nie eine Veränderung in den Röstaromen feststellen.“ Der Trockenschrank hat eine nahezu perfekte zeitliche und räumliche Temperaturgenauigkeit. „

Neuer Trocken- und Wärmeschränke Avantgarde.Line

- Sehr gute zeitliche und räumliche Temperaturgenauigkeit
- Hohe Energieeffizienz
- USB-Anschluss für Aufzeichnung der Daten
- Temperaturbereich bis 300 °C



› Neue Serie FD, Avantgarde.Line

Kundenkontakt:

Seguine Cacao Cocoa & Chocolate Advisors
73 N Orchard View Dr.
Hanover, PA 17331
Ed@SeguineCacao.com
www.cocoaofexcellence.org

Ansprechpartner:

Ed Seguine

BINDER
Best conditions for your success

BINDER GmbH
Im Mittleren Ösch 5
78532 Tuttlingen, Germany
Tel. +49 7462 2005-0
Fax +49 7462 2005
www.binder-world.com