

Les fèves de cacao révèlent leur goût



L'entreprise américaine Seguire Cacao Cocoa & Chocolate Advisors conduit de nombreuses recherches dans le domaine de l'analyse et de l'évaluation des fèves de cacao et de leurs arômes.

Les fèves de cacao sont toute sa vie : quand il s'agit d'évaluer la qualité et le goût des fèves de cacao et du chocolat, Ed Seguire est « la » référence. Ed Seguire est président de différentes organisations internationales d'États producteurs et importateurs de cacao et siège dans plusieurs comités. Afin de répondre au fort besoin en prestations de conseil de la part de toute l'industrie du cacao et des fabricants de chocolat, il a fondé en 2013 l'entreprise Seguire

Cacao Cocoa & Chocolate Advisors située à Hanover, en Pennsylvanie. Cette entreprise est spécialisée dans l'analyse et l'évaluation des fèves de cacao et de leurs arômes. Les résultats sont demandés par les producteurs (agriculteurs), récolteurs, exportateurs et clients finaux de cacao, mais présentent également une utilité pour les commissions internationales. En outre, l'entreprise vient en aide aux petites exploitations en évaluant gratuitement la qualité d'échantillons de fèves de cacao. Car l'optimisation du potentiel gustatif d'une fève nécessite de nombreuses opérations : de la sélection des cacaoyers à la récolte, dans la fermentation et le séchage, puis la torréfaction et le traitement ultérieur.



› Processus de torréfaction dans un FD53

Cahier des charges

- Conditions reproductibles
- Conditions thermiques stables et homogènes
- Fiabilité absolue des appareils
- Bonne isolation

Solutions BINDER

- Étuves de séchage et de chauffage à convection forcée (FD)
- Étuves de séchage et de chauffage à convection naturelle (ED)
- Grande homogénéité thermique grâce à la technologie APT.line™
- Conditions de test identiques dans tout l'espace utile
- Temps de chauffage et de recouvrement courts
- Excellente isolation thermique

Les fabricants de chocolat ont chacun leurs propres critères pour évaluer la qualité gustative du cacao. Par le passé, il était quasiment impossible dans l'industrie de se mettre d'accord sur la façon d'évaluer les saveurs (exception faite des arômes additionnels), car partout, on utilisait des terminologies et des interprétations différentes. Pour cette raison, différentes initiatives internationales se sont constituées, dans le but d'identifier les arômes et de développer une compréhension des influences de la génétique, de l'environnement et du traitement après récolte. L'une des principales contributions de ces initiatives a été l'instauration d'une terminologie et de protocoles communs, ce qui a permis de mettre en place des évaluations d'arômes standardisées. Pour ces processus, Seguire Cacao Cocoa & Chocolate Advisors utilise deux étuves de séchage et de chauffage de la série ED à convection naturelle et une étuve de séchage et de chauffage de la série FD à convection forcée de BINDER. Les deux appareils de la série ED sont utilisés principalement pour préchauffer les fractions de fèves de cacao avant le broyage ou pour maintenir au chaud les meules. Lors de ce processus, l'ED fonctionne en continu pendant une durée pouvant aller de 6 à 24 heures – à une température comprise entre 38 et 52 °C selon le cycle choisi. Pour pouvoir évaluer la qualité des fèves, celles-ci doivent être torréfiées au préalable. Le processus de torréfaction est effectué dans un FD 53.



› Les fèves de cacao sont préchauffées avant le broyage

Les fèves sont torréfiées à des températures comprises entre 110 et 155 °C pendant 20 à

Avec des processus de torréfaction prédéfinis, les résultats sont toujours identiques.

”

Ed Seguire,
Seguire Cacao Cocoa & Chocolate Advisors

45 minutes. « L'appareil remplit tous les critères nécessaires à l'évaluation qualitative des fèves de cacao », affirme Ed Seguire. « Il satisfait également les standards définis par CoEX et FCIA-HCP concernant la production de fèves de cacao. Il s'agit là des seuls documents et protocoles reconnus internationalement pour l'évaluation en laboratoire de la qualité et du goût des

fèves dans l'industrie du cacao. Le FD53 y est recommandé de manière explicite. »

De plus, l'étuve répond aux exigences définies dans le guide internationalement reconnu « ECA/CAOBISCO/FCC Cocoa Quality Guide ».

Pour que les résultats obtenus soient valides, il faut que les tests soient reproductibles. « Notre confiance dans la stabilité des étuves de séchage et de chauffage de BINDER est sans limite », conclut Ed Seguire, « Avec des processus de torréfaction prédéfinis, les résultats sont toujours identiques. Nous n'avons encore jamais pu constater de changement dans les arômes de torréfaction au sein d'une même série de tests. La précision de température de l'étuve de séchage dans le temps et l'espace est quasi parfaite. »

Nouvelles étuves de séchage et de chauffage Avantgarde.Line

- Très haute précision de température dans le temps et dans l'espace
- Efficacité énergétique élevée
- Port USB pour enregistrement des données
- Plage de température jusqu'à 300 °C



Nouvelle série FD, Avantgarde.Line

Contact clientèle :

Seguire Cacao Cocoa & Chocolate Advisors
73 N Orchard View Dr.
Hanover, PA 17331, États-Unis
Ed@SeguireCacao.com
www.cocoaofexcellence.org

Interlocuteur :

Ed Seguire

BINDER
Best conditions for your success

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