

Los granos de cacao se funden con las papilas gustativas



La empresa americana Seguire Cacao Cocoa & Chocolate Advisors realiza extensas investigaciones para analizar y valorar los granos de cacao y sus aromas.

Los granos de cacao son su vida: Ed Seguire es la máxima autoridad del sector a la hora de evaluar la calidad y el sabor de los granos de cacao y del chocolate. Ed Seguire es presidente de diferentes organizaciones internacionales de países productores e importadores de cacao y es miembro de varios comités. Para cubrir la gran demanda de asesoramiento de la industria del cacao y de los fabricantes de chocolate, en 2013 fundó Seguire Cacao Cocoa & Chocolate Advisors, con sede en Hanover, Pensilvania. La empresa

está especializada en la evaluación, es decir, el análisis y la valoración de los granos de cacao y sus aromas. Los resultados son demandados por productores (agricultores), recolectores, exportadores y compradores finales de cacao. Las comisiones internacionales recurren también a las conclusiones de Cacao Cocoa. Asimismo, la empresa ofrece apoyo a las explotaciones agrícolas en la valoración de la calidad de pruebas de granos de cacao a coste nominal. Dado que la capacidad de maximizar el potencial del sabor de un grano requiere una gran cantidad de medidas, empezando por la selección del árbol, pasando por la cosecha, la fermentación y el secado, el tostado y el subsiguiente procesamiento.

Planteamiento de tareas

- Condiciones reproducibles
- Condiciones de temperatura estables y uniformes
- Absoluta fiabilidad de los equipos
- Buen aislamiento

Soluciones BINDER

- Cámaras de calor y de secado con convección forzada (FD)
- Cámaras de calor y de secado con convección natural (ED)
- Alta homogeneidad de temperatura gracias a la tecnología APT.line™
- Condiciones de prueba idénticas en todo el espacio útil
- Tiempos cortos de calentamiento y recuperación
- Excelente aislamiento térmico



› Proceso de tostado en una FD53

Cada fabricante de chocolate tiene sus propios criterios para valorar la calidad del sabor del cacao. En el pasado había poco consenso dentro de la industria en lo referente a la forma de valorar los matices del sabor (a excepción de los aromas externos), ya que en todas partes se empleaban diferentes interpretaciones y terminología. Por ese motivo, diferentes iniciativas internacionales se unieron con el fin de identificar los aromas y concebir las influencias de la genética, el medio ambiente y el procesamiento tras la cosecha. Un aspecto importante de estas iniciativas fue la implementación de protocolos y terminología comunes, para poder efectuar valoraciones de aroma estandarizadas. Para estos procesos, Seguire Cacao Cocoa & Chocolate Advisors emplea dos cámaras de calor y de secado con convección natural de la serie ED y una cámara de calor y de secado con convección forzada de la serie FD de BINDER. Ambos equipos de la serie ED se emplean principalmente para precalentar los fragmentos de los granos de cacao antes de la molienda, así como para mantener las muelas calientes. En este proceso, la ED funciona de manera continua durante un período de entre 6 y 24 horas (en función del ciclo seleccionado), a una temperatura entre 38 °C y 52 °C. Para poder efectuar una valoración cualitativa de los granos, los cuales han debido ser tostados previamente. El proceso de tostado se realiza en una FD 53.



› Los granos de cacao se precalientan antes de la molienda

Los granos se tuestan a temperaturas entre 110 °C y 155 °C, de 20 a 45 minutos. "El equipo

En los procesos de tostado predefinidos, los resultados son siempre iguales.

”

Ed Seguire,

Seguire Cacao Cocoa & Chocolate Advisors

cumple todos los criterios necesarios para la evaluación de la calidad de los granos de cacao", nos cuenta Ed Seguire. "También cumple los estándares definidos por CoEX y FCIA-HCP para la producción de granos de cacao. Estos son los únicos documentos y protocolos de la industria del cacao reconocidos internacionalmente para la evaluación en laboratorio de la calidad y el

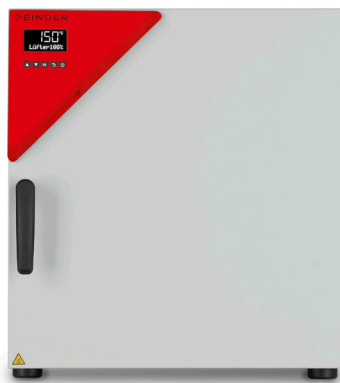
sabor de los granos. La FD53 se recomienda explícitamente en ellos".

Asimismo, la cámara cumple los criterios establecidos por la internacionalmente reconocida ECA/CAOBISCO/FCC Cocoa Quality Guide.

Para obtener resultados válidos, las pruebas han de ser reproducibles. "Nuestra confianza en la estabilidad de las cámaras de calor y de secado de BINDER es ilimitada", afirma Ed Seguire, "En los procesos de tostado predefinidos, los resultados son siempre iguales; nunca hemos constatado una variación en los aromas de tueste dentro de una serie de pruebas. La cámara de secado tiene una precisión de temperatura prácticamente perfecta tanto en tiempo como en espacio".

Nuevas cámaras de calor y de secado Avantgarde.Line

- Excelente precisión de temperatura en tiempo y en espacio
- Alta eficiencia energética
- Puerto USB para el registro de datos
- Rango de temperatura hasta 300 °C



› Nueva serie FD, Avantgarde.Line

Contacto del cliente:

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

Persona de contacto:

Ed Seguire

BINDER
Best conditions for your success

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