

Ziarna kakaowca trafiają w smak



Amerykańskie przedsiębiorstwo Seguine Cacao Cocoa & Chocolate Advisors prowadzi obszerne prace badawcze związane z badaniami i oceną ziaren kakaowca oraz ich aromatów.

Ziarna kakaowca są jego życiem: Ed Seguine jest czołowym ekspertem w dziedzinie ewaluacji jakości oraz smaku ziaren kakaowca. Jest on przewodniczącym rozlicznych międzynarodowych organizacji, zrzeszających państwa wytwarzające i importujące kakao, zasiada również w wielu komisjach. Aby pokryć wysokie zapotrzebowanie na usługi doradcze, istniejące w globalnym przemyśle kakaowym oraz u producentów czekolady, Seguine założył w 2013 roku firmę

Seguine Cacao Cocoa & Chocolate Advisors z siedzibą w Hanover, w stanie Pensylwania. Przedsiębiorstwo specjalizuje się w ewaluacji, czyli badaniu i ocenie ziaren kakaowca oraz ich aromatów. Na uzyskiwane przez firmę rezultaty istnieje zapotrzebowanie wśród producentów (plantatorów), kolekcjonerów, eksporterów oraz odbiorców końcowych kakao. Na pozyskiwaną przez firmę Cacao Cocoa wiedzę powołują się również międzynarodowe komisje. Ponadto firma wspiera niewielkie gospodarstwa rolne w ocenie jakości próbek ziaren kakaowca, dokonując tego po kosztach nominalnych. Umiejętność maksymalizacji oferowanego przez ziarno potencjału smakowego wymaga bowiem szeroko

Postawione zadanie

- Reprodukowalne warunki
- Stabilne i równomierne warunki temperaturowe
- Absolutna niezawodność urządzeń
- Dobra izolacja

Rozwiązania firmy BINDER

- Suszarki i komory temperaturowe z konwekcją wymuszoną (FD)
- Suszarki i komory temperaturowe z konwekcją naturalną (ED)
- Wysoka jednorodność temperatury dzięki technologii APT.line™
- Identyczne warunki testowe w całej objętości użytkowej
- Krótkie czasy nagrzewania i powrotu do zadanych wartości
- Wyśmienita izolacja cieplna



› Prażenie w komorze FD 53

zakrojonych działań – począwszy od wyboru drzewa, przez zbiory, fermentację oraz suszenie, prażenie, aż po dalsze przetwarzanie.

Każdy producent czekolady dysponuje własnymi kryteriami, służącymi do oceny walorów smakowych, jakimi odznacza się kakao. W przeszłości panowała w branży niewielka jednomyślność co do metody oceny nut smakowych (za wyjątkiem aromatów obcych), gdyż wszędzie stosowano odmienną terminologię i różnorakie interpretacje. Stało się to przyczyną połączenia zróżnicowanych inicjatyw w celu zidentyfikowania aromatów i zrozumienia wpływu genetyki, środowiska naturalnego oraz przetwarzania po zakończeniu zbiorów. Ważnym aspektem tych inicjatyw było wprowadzenie wspólnych protokołów i terminologii, umożliwiających przeprowadzanie ujednoliconej oceny aromatu. Firma Seguire Cacao & Chocolate Advisors wykorzystuje w tych procesach dwie suszarki i komory temperaturowe serii ED z konwekcją naturalną oraz jedną suszarkę i komorę temperaturową serii FD z konwekcją wymuszoną firmy BINDER. Oba urządzenia serii ED są przede wszystkim wykorzystywane do podgrzewania fragmentów ziaren kakaowca przed ich zmieleniem lub do podtrzymywania temperatury kamieni młyńskich. Komora ED pracuje w trakcie tego procesu w trybie ciągłym przez 6 do 24 godzin – w temperaturze pomiędzy 38 °C a 52 °C, w zależności od wybranego cyklu. Do przeprowadzenia jakościowej oceny ziaren



› Ziarna kakaowca są podgrzewane przed mieleniem

konieczne jest ich uprzednie prażenie. Proces ten jest przeprowadzany w komorze FD 53.

“
W predefiniowanych procesach prażenia rezultaty są zawsze jednakowe.

”

Ed Seguire,

Seguire Cacao Cocoa & Chocolate Advisors

Ziarna są prażone w temperaturach pomiędzy 110 °C a 155 °C przez 20 do 45 minut. „Urządzenie spełnia wszystkie kryteria niezbędne do ewaluacji jakości ziaren kakaowca”, mówi Ed Seguire. „Spełnia także zdefiniowane przez program CoEx oraz stowarzyszenie FCIA-HCP standardy, które dotyczą procesu produkcji ziaren kakaowca. Mowa jest tutaj o jedynych uznawanych na skalę międzynarodową dokumentach i protokołach

do laboratoryjnej oceny jakości i smaku ziaren w przemyśle kakaowym. Zalecają one jednoznacznie stosowanie komory FD 53”.

Komora spełnia ponadto kryteria, które są zdefiniowane w międzynarodowo uznawanej instrukcji ECA/CAOBISCO/FCC Cocoa Quality Guide.

Otrzymywanie prawidłowych wyników wymaga, by testy były powtarzalne. „Nasze zaufanie w stabilność suszarek i komór temperaturowych firmy BINDER jest nieograniczone”, mówi Ed Seguire, „W predefiniowanych procesach prażenia rezultaty są zawsze jednakowe, jeszcze nigdy nie stwierdziliśmy, aby aromaty prażenia zmieniły się w obrębie jednej serii testów. Suszarka odznacza się niemalże doskonałą czasową i przestrzenną dokładnością temperatury”.

Nowe suszarki i komory temperaturowe Avantgarde.Line

- Bardzo dobra czasowa i przestrzenna dokładność temperatury
- Wysoka wydajność energetyczna
- Port USB do rejestrowania danych
- Zakres temperatury do 300 °C



› Nowa seria FD, Avantgarde.Line

Kontakt z klientem:

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

Partner kontaktowy:

Ed Seguire

BINDER
Best conditions for your success

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