



CLASIFICACIÓN DE ALMENDRAS SECAS DE CACAO POR EL GRADO DE FERMENTACIÓN

Características	Clasificación de los granos	Causas	Efecto de las almendras en el chocolate
<ul style="list-style-type: none">• Color café• Grietas• Quebradizo• La cáscara se separa fácilmente del cotiledón	Fermentación buena 	<ul style="list-style-type: none">• Resultado de una buena fermentación y secado	<ul style="list-style-type: none">• Buen sabor y aroma• Sabor a cacao• Máxima expresión del sabor <i>ARRIBA</i>, disminuye los sabores fuertes como:<ul style="list-style-type: none">- amargo- ácido o agrio y- manchoso o astringente
<ul style="list-style-type: none">• Color café con violeta• Menos grietas• Menos quebradizo• Aspecto algo compacto	Fermentación media 	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta cuando el tiempo de fermentación es insuficiente• Remociones tardías• Baja temperatura, etc.	<ul style="list-style-type: none">• Calidad del sabor y aroma es aceptable, cualidades aprovechables para la fabricación de chocolates.• Niveles de la astringencia: acidez y amargor más altos que en las almendras bien fermentadas
<ul style="list-style-type: none">• Color violeta intenso• Aspecto compacto o semi compacto	Violeta 	<ul style="list-style-type: none">• Resultado de interrupción de la fermentación• Secado muy rápido	<ul style="list-style-type: none">• Astringencia y acidez fuerte poco recomendables para la elaboración de chocolates• El desarrollo de los hongos son favorecidos cuando la testa esta rota y el contenido de humedad en las almendras supera el 7%.
<ul style="list-style-type: none">• Color gris negruzco, opaco• Son muy compactos• Su sabor es muy desagradable y prolongado	Pizarra 	<ul style="list-style-type: none">• Ausencia de fermentación	<ul style="list-style-type: none">• El sabor es extremadamente amargo, astringente y muy desagradable
<ul style="list-style-type: none">• Coloración blanquecina y en ocasiones verdosa o amarilla	Mohoso 	<ul style="list-style-type: none">• El desarrollo de los hongos se favorece cuando la testa está rota el contenido de humedad de las almendras supera el 7%	<ul style="list-style-type: none">• Producen olores y sabores desagradables• Dan origen a sustancias perjudiciales para la salud• Su presencia es un defecto altamente indeseable para la industria
<ul style="list-style-type: none">• Presencia de insectos• Huevos y excrementos de los insectos• En ocasiones las almendras están deterioradas hasta el 90%	Infestado 	<ul style="list-style-type: none">• Son granos atacados por insectos• Poca limpieza de las bodegas• Falta de fumigación y• Almacenamiento por largo tiempo	<ul style="list-style-type: none">• Producen olores y sabores indeseables• Es un defecto grave que inutiliza las almendras para el uso industrial