



Fecha publicación: 12/05/2007

## **NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS**

### **CHOCOLATE – ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

Una vez clasificadas las semillas, se deben almacenar para su posterior transporte a los países de elaboración. Todavía se emplea el uso de sacos del arpillera, esto demuestra que los medios de almacenamiento y transporte siguen siendo relativamente rudimentarios en muchas áreas productoras, por lo que la absorción de humedad es un gran problema en los lugares en donde la humedad es elevada.

En esas áreas se recomienda el uso de sacos con un revestimiento interior de polietileno.

También se emplean grandes contenedores, pero a pesar de su eficacia no son adecuados cuando la producción no es elevada. La absorción de humedad durante el transporte marítimo es también un gran inconveniente que se origina por la condensación de agua cuando el barco navega en zonas de agua fría. Debe evitarse el contacto directo entre los sacos de semillas de cacao y las paredes de la bodega del barco. Se hace circular aire para que el sistema sea más eficaz. Los problemas de condensación también afectan a los contenedores, por lo que deben estar dotados de dispositivos de ventilación.

Durante el almacenamiento las semillas de cacao están expuestas al ataque de insectos y roedores. Por consiguiente se deben adoptar estrictas precauciones en los almacenes y en los barcos. En el pasado, la infestación con larvas de *Ephestia* era el problema principal, pero en la actualidad esta plaga está muy controlada. Otra medida de precaución es la fumigación con metilbromuro a su llegada a destino en muchas fábricas, y en particular en USA.

#### **Fuentes:**

Varnam, Alan; Sutherland, Jane P. *Bebidas: Tecnología, química y microbiología*. Zaragoza, Acribia 1996

Beckett, S.T. *Fabricación y utilización industrial del chocolate*. Zaragoza, Acribia 1994

*ICCO International Cocoa Organization*

*Heladería Panadería Latino Americana*

**Autor:** Ing. Laura Barrale