



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

CHOCOLATE – SECADO

Una vez culminada la fermentación, se retiran las habas de la caja o se trasvasan los montones para su desecación. Las habas se encuentran libres de pulpa adherente pero tienen todavía cierto contenido de humedad y están algo blandas. En los lugares en que el clima es relativamente seco en el momento de la recolección, se suelen secar las habas extendiéndolas durante el día en capas de unas cuantas pluggadas de espesor sobre bandejas que se exponen al sol.

Las capas de las semillas se rastrillan a intervalos y generalmente se apilan por la noche y se protegen cuando llueve. Las bandejas tienen generalmente techos montados sobre ruedas para este fin protector. En algunos países de África occidental, se esparcen las habas sobre alfombras hechas de cañizo, que se colocan sobre plataformas bajas. Se pueden así enrollar las alfombras para proteger las semillas y llevarlas a cobertizos cercanos, cuando llueve. Estas alfombras tienen la ventaja de que su rastrillado tiende a desprender los fragmentos que quedan adheridos a las cubiertas de la semilla y pueden caer separándose del cacao entre las filas de caña. Se tarda aproximadamente una semana de tiempo soleado para secar a menos de 7% el contenido de humedad necesario para impedir que crezcan los mohos durante el almacenamiento.

En los lugares en que el clima durante la recolección es menos seco y soleado, se recurre a la desecación artificial. Se esparcen las habas sobre una superficie que se calienta por debajo con los gases de combustión de leña, único combustible local. Un equipo de desecación más complicado utiliza cambiadores de calor, de forma que se insufla aire caliente y limpio por la capa de habas esparcidas sobre una superficie perforada o en un cilindro rotatorio. El equipo moderno puede funcionar a base de la combustión de petróleo o de combustible sólido, incluyendo la madera. Este equipo se utiliza mucho en las grandes plantaciones del Lejano Oriente.

La desecación artificial introduce dos problemas:

Desecación demasiado rápida: Las enzimas del interior del haba se inactivan por falta de humedad, antes de que se hayan completado diversas alteraciones. Hasta cierto punto, esto se puede resolver asegurando que los procesos químicos hayan avanzado suficientemente antes de separar las habas del montón o de la caja de fermentación, aunque es normal con la desecación al sol que algunos de estos procesos tengan lugar durante los primeros días de la desecación.

Penetración de humo en el interior de las semillas: Se suele producir así un desagradable sabor a humo o a jamón, que no se puede eliminar posteriormente del chocolate resultante por procesamiento. Aunque es relativamente fácil diseñar un desecador en el que el humo se mantenga apartado del cacao, cuando se hace funcionar una serie de años bajo las condiciones de muchas granjas de cacao que tienen pocas facilidades para el mantenimiento y aprendi-zaje, el riesgo de que el humo penetre en las habas de cacao llega, frecuentemen-te, a ser una realidad. Esta es la razón por la que los cacaos de algunas zonas tienen menos demanda y por consiguiente los precios son más bajos.

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



MUNDOHELADO CONSULTING

Consultoría Integral para la Industria del Helado

ICCO International Cocoa Organization

Heladería Panadería Latino Americana

Autor: Ing. Laura Barrale