

En carro secadero el espesor de la masa es muy pequeño, lo cual impide una concentración de la temperatura, resultando una fermentación deficiente.

Remociones y duración de la fermentación

Las remociones durante la fermentación se realizan para que el oxígeno penetre libremente a la masa de cacao y se realice la fermentación acética, la cual provoca un aumento en la temperatura.

La remoción debe ser realizada rápidamente para que no ocurra pérdida de calor.

Deben realizarse dos remociones a las 48 y 96 horas después de iniciada la fermentación durante seis días.

La duración del tiempo de fermentación puede ser ajustado a los requerimientos del mercado

Sugerencias a seguir para iniciar el proceso de fermentación

- ♦ Cosechar en estado óptimo de madurez
- ♦ Selección de las mazorcas
- ♦ Abrir las mazorcas sin dañar los granos
- ♦ Transporte del cacao antes de 6 horas de picado en envases limpios
- ♦ Limpiar bien el caco al descorazarlo (cáscaras, corazones, otros)



Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales

Calle Rafael Sánchez # 89, Ensanche Evaristo Morales,
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: 809-567-8999 / Fax: 809-567-9199
www.idiaf.org.do
idiaf@idiaf.org.do

Contacto

Estación Experimental Mata Larga,
San Francisco de Macoris, República Dominicana
Tel.: 809-588-6400 ext. 32
Fax: 809-588-8744
Alejandro María Núñez
Email: amaria@idiaf.org.do



Manejo de cosecha y fermentación del cacao



Manejo de la cosecha y fermentación del cacao

Cosecha

Es la recolección de las mazorcas maduras. Debe realizarla un personal adiestrado y con herramientas bien afiladas para evitar daños en los cojines florales, para no poner en peligro la futura cosecha.

Para un buen beneficiado es importante cosechar las mazorcas en estado óptimo de madurez.

La madurez de la mazorca se aprecia por su cambio de color: de verde pasa a amarillo y el rojo a anaranjado

Es recomendado cosechar cada 15 días para evitar la sobre maduración y germinación de las semillas. Antes del quiebre de las mazorcas, se debe separar las que poseen grado óptimo de madurez de las sobre



Quiebra de la mazorca

El quebrado o picado de las mazorcas debe realizarse con cuidado para evitar el corte de las semillas. Las semillas quebradas son más susceptibles a la contaminación con moho

Descorazonado

El descorazonado consiste en la labor de separar los granos de cacao del corazón o placenta. Debe realizarse de forma manual, sin pisar los granos y colocarlos sobre una superficie limpia.

Posteriormente, el cacao debe ser transportado al área de fermentación o centro de beneficiado entre las primeras 4-6 horas después de picado.

Recuerde!!, una vez abierta la mazorca se inicia la fermentación.



Fermentación del cacao

Es un proceso bioquímico al cual se someten las semillas de cacao con la finalidad de:

- ◆ Provocar la muerte del embrión
- ◆ Eliminar el mucílago
- ◆ Desarrollar las características organolépticas (aroma, sabor, olor y color) para su posterior procesamiento.

Ventajas de la fermentación

- ◆ Soporta mayor tiempo de almacenamiento
- ◆ Mejores precios en el mercado.

Fermentación en cajas:

Es la más recomendable por que mantiene un buen aislamiento del calor que permite un aumento homogéneo de la temperatura en toda la masa.

Las cajas deberán tener orificios en el fondo para permitir la salida del jugo y estos deben ser destapados periódicamente.

Métodos de fermentación

- ◆ Fermentación en cajas
- ◆ Fermentación en montones
- ◆ Fermentación en sacos
- ◆ Fermentación en carro secadero



Fermentación en montones

Es el método tradicional y el más económico para fermentar cacao.

Para esto se selecciona un lugar seco y protegido, coloca palos en el centro en forma de arañas y se cubren con hojas de musáceas (plátano o guineo), donde luego se coloca el cacao.

La cantidad mínima recomendable son 80-100Kg hasta 500Kg de cacao fresco y la altura del montón debe ser de 60-80cm de altura.

