

# Panel: Potencial y retos para el cacao de Centroamérica: La perspectiva de los compradores desde el programa Cacao de Excelencia



**D.A. Sukha (PhD)**  
Cocoa Research Centre  
The University of the West Indies  
St. Augustine.



<http://www.cocoacentre.com>

<http://www.cacaocentre.com>

**II Foro Centroamericano de Cacao 2016**

**Hotel Copantl, San Pedro Sula, Honduras**

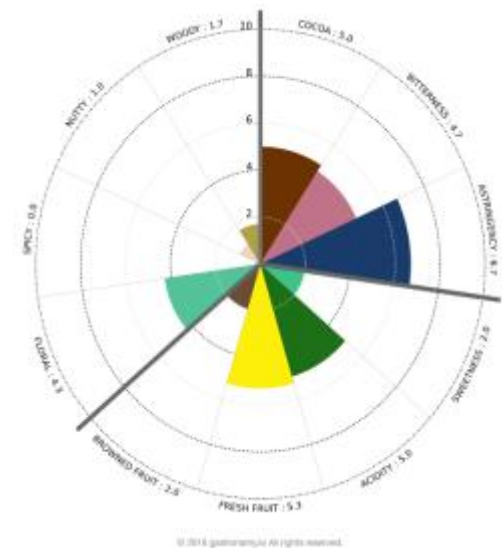
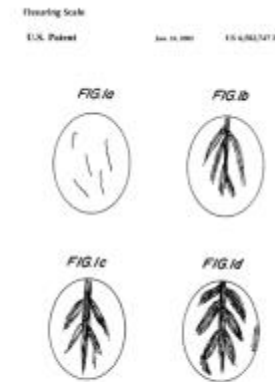
**10 y 11 de Agosto del 2016**

# Potencial y Problemas en la region en base a la retroalimentación de Cacao de Excelencia



# Que se evalúa en el Programa Cacao de Excelencia?

- Apariencia física y aroma de granos enteros
  - Conteo de granos
  - Peso de granos
  - Humedad
  - Prueba de corte (puntaje en 9 categorías) y fotos
  - Categoría de fisuramiento (arriba de 4 grados)
  - Perdida en limpieza y rendimiento en nibs
  - Aroma y sabor de licor de cacao
  - Evaluacion de aroma y sabor
- 
- Ningun otro programa da este nivel de retroalimentacion!



# Que encontramos en Centroamérica?

- Un rango amplio de fermentaciones
  - Sub fermentado
  - Bien fermentado
  - Sobre fermentado
- Resultados de analisis fisico refleja esta variabilidad
  - Granos grandes
  - Granos pequeños
  - Granos limpios
  - Granos sucios
- Perfiles de sabor (a veces con sabores negativos) que refleja esta variabilidad
- Un balance no consistente entre sabores basicos y secundarios



# Algunas notas positivas identificadas en licores

- Notes of cocoa with early moderate acidity ( fruit and acetic ) . It has some citrus notes along the caramelized fruit. Not much more. A very positive mix of floral and fruity notes (fresh and brown ) with a good cocoa sometimes nutty flavor.
- Notas de cacao moderadas con acidez temprana (de fruta y acética). Posee algunas notas cítricas a lo largo de la fruta caramelizada. No mucho más. Una mezcla muy positiva de notas florales y notas afrutadas (frescas y marrones) con un buen sabor base de cacao y sabor a nuez.

# Algunas notas positivas identificadas en chocolate

- A deep flavor profile throughout the sample with a rich base of chocolate and a deep character of caramelized fruit / raisins / date / guindo (prune ). Mixed with substantial notes of dark wood. Deep flavor profile and low bitterness and astringency .
- Un perfil profundo de sabor en toda la muestra con una rica base de chocolate y un profundo carácter de fruta caramelizada/ pasas/ dátil/ guindo (ciruela pasa). Está mezclado con notas substanciales de madera oscura. Sabor de perfil muy profundo y bajos amargor y astringencia.

# Algunas notas negativas identificadas en el sabor

- High astringency or combined with overripe rotting fruit, over fermentation.
- Beans in the cut test have a sour smell of manure.
- Acetic acid, butyric and lactic acid notes were also present.
  
- Alta astringencia combinada con sobre madura fruta podrida, exceso de fermentación
- Los granos en la prueba de corte tienen un aroma agrio a estiércol
- Notas de acidez acética, butírico y láctica son presente.